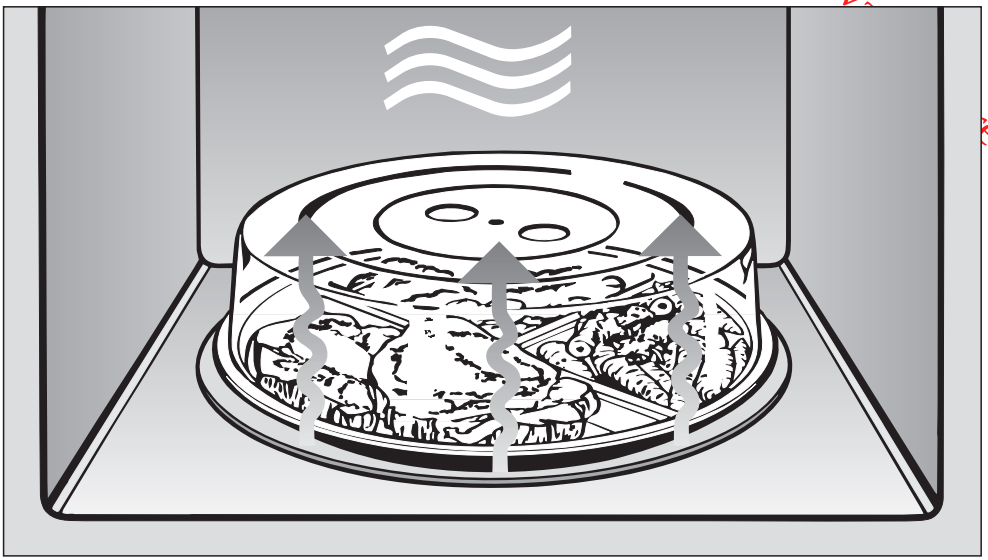
Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Gebruiksaanwijzing



Microgolfoven
M 8151
M 8161

Lees **absoluut** de gebruiksaanwijzing voor u uw toestel opstelt - installeert - in gebruik neemt. Zo zorgt u voor uw veiligheid en vermijdt u schade aan uw toestel.

B

M.-Nr. 06 813 250

Inhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

Beschrijving van het toestel 4
Ovenruimte, toebehoren 4
Bedieningsgedeelte 5
Bijgeleverd toebehoren 6
Grillrooster 6
Glazen vetpan 6
Gourmetplaat 6
Afdekkap 6
Kookstaaf 6
Uw bijdrage tot bescherming van ons milieu 7
Opmerkingen omtrent uw veiligheid 8
Hoe werkt uw toestel? 15
Hoe werkt een microgolfoven? 15
Beschrijving van de werking 16
Wat kan de microgolfoven doen? 16
Over welke werkwijzen beschikt de microgolfoven? 16
Solofunctie (uitsluitend microgolven) 16
Grillen 16
Combinatie microgolven met grillen 16
Automatische programma's 16
Tips voor kookgerei voor de microgolfoven 17
Materiaal en vorm 17
Kookgerei testen 19
De afdekkap 20
Voor het eerste gebruik 21
Kloktijd weergeven 22
Het uur instellen 22
Tijd corrigeren 22
Tijd uitschakelen 22
Nachtuitschakeling 22
Bediening 23
Het openen van de deur 23
Kookgerei in de ovenruimte plaatsen 23
Draaiplaat 23
Het sluiten van de deur 23
Kookproces starten 23
"Door"-indicator 24

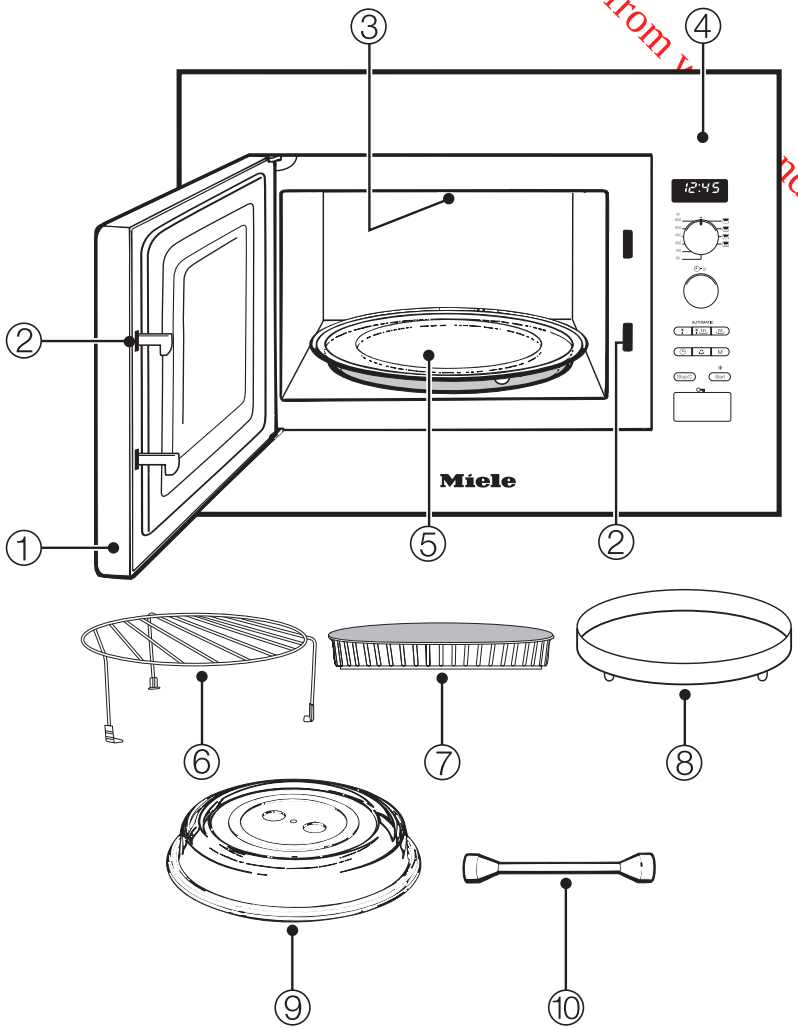
Downloaded from www.vandenborre.be

Kookproces onderbreken / kookproces verder zetten . . . 25
Invoer wijzigen . . . 25
Kookproces wissen . . . 25
Als het kookproces voltooid is . . . 25
Warmhoudautomaat . . . 25
Quick start (programmeerbaar) . . . 26
Bedieningsvergrendeling . . . 26
Een aparte tijd instellen . . . 27
Aparte tijd corrigeren . . . 27
Aparte tijd plus bereidingsproces . . . 27
Bediening - grillen . . . 28
Gourmetplaat . . . 30
Gebruiksaanwijzing . . . 30
Toepassingsvoorbeelden . . . 30
Recepten . . . 31
Bediening - automatische programma's . . . 35
Ontdooiautomaat . . . 35
Gaarautomaat . . . 35
Eigen programma opslaan . . . 37
Toestelinstellingen wijzigen . . . 39
Verwarmen . . . 41
Bereiden . . . 42
Ontdooien / ontdooien en verwarmen of bereiden . . . 43
Inmaken . . . 44
Toepassingsvoorbeelden . . . 45
Controlegerechten . . . 46
Reiniging en onderhoud . . . 47
Ovenruimte, binnenzijde van toesteldeur . . . 47
Voorzijde van het toestel, bedieningselementen . . . 48
Storingen - Wat moet u doen? . . . 51
Technische dienst . . . 53
Elektrische aansluiting . . . 54
Inbouw . . . 55

Downloaded from v ndenborre.be

Beschrijving van het toestel

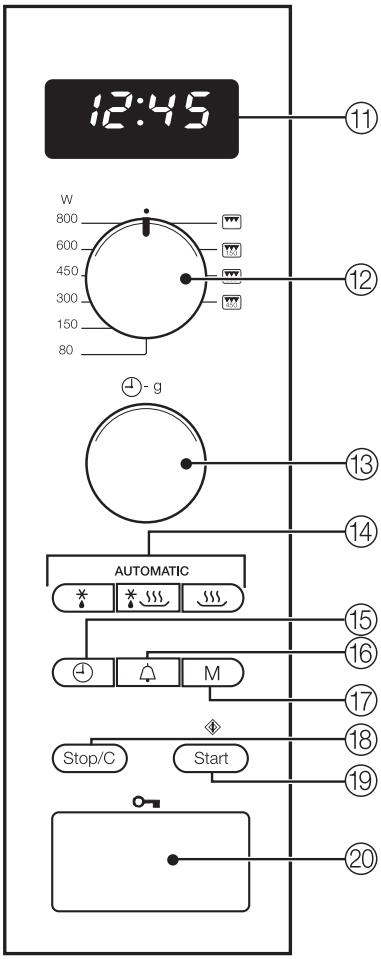
Ovenruimte, toebehoren



① Toesteldeur
② Deurvergrendeling
③ Kwartsgrill
④ Bedieningsgedeelte
⑤ Draaiplaat
⑥ Grillrooster
⑦ Glazen vetpan
⑧ Gourmetplaat
⑨ Afdekkap
⑩ Kookstaaf

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningsgedeelte



⑪ Elektronische klok met display

⑫ Keuzeschakelaar voor microgolfvermogen, grill en combinatieprogramma's

⑬ Draaiknop voor invoer van tijden en gewichten

⑭ Toetsen voor automatische programma's

⑮ Tijdtoets

⑯ Toets wekker

⑰ Geheugenruimte voor 1- tot 3-traps programmaverloop

⑱ Stoptoets / wistoets

⑲ Toets Start / plus één minuut / Quick-Start (programmeerbaar)

⑳ Deuropener

Downloaded from www.vandenborre.be

Bijgeleverd toebehoren

Grillrooster

Het grillrooster is geschikt voor alle werkwijzen met of zonder microgolven, maar **niet** voor solowerking (uitsluitend microgolven).

Om te voorkomen dat het grillrooster tijdens solowerking (uitsluitend microgolven) per vergissing in het toestel blijft zitten, mag u het grillrooster niet in de ovenruimte bewaren.

Glazen vetpan

Door haar materiaal is de glazen vetpan geschikt voor alle werkwijzen.

Als u rechtstreeks op het rooster grilt, is het aangewezen de glazen vetpan onder het rooster te plaatsen om het vet op te vangen.

Gourmetplaat

Dit is een ronde grillplaat die voorzien is van een anti-aankleeflaag. Met deze gourmetplaat kunt u zoete of hartige snacks en kleine gerechten zeer snel knapperig klaarmaken.

Afdekkap

De afdekkap is enkel geschikt voor solowerking (uitsluitend microgolven).

Ze voorkomt o.a. dat het voedsel uitdroogt en de ovenruimte vuil wordt; bovendien wordt het voedsel hiermee sneller warm.

Kookstaaf

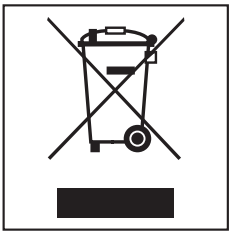
Om een vloeistof te verwarmen, moet de kookstaaf altijd in de recipiënt worden geplaatst. Hierdoor gaat de vloeistof gelijkmatig koken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd materiaal gekozen, dat door het milieu wordt verdragen en opnieuw kan worden benut.

Door de verpakking weer in kringloop te brengen, wordt er grondstof gespaard en verkleint de afvalberg. Geef deze stoffen dus niet met het gewone vuilnis mee. Breng ze liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Waar u dat vindt, komt u zeker bij uw gemeentebestuur aan de weet.



Berging van uw oud toestel

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook minder verspild en vervuild.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

– de handelaar bij wie u het kocht

of

– de firma Recupel,

telefoon 02 706 86 10,

website: www.recupel.be

of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kinderveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen. Hou dus rekening met de gelijknamige rubriek in de "Opmerkingen omtrent uw veiligheid".

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Downloaded from www.vandenboore.be

Dit toestel voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Bij ondeskundig gebruik kan de gebruiker gevaar lopen en kan er schade optreden aan het toestel. Lees dus aandachtig de tekst die hier volgt voor u het toestel in gebruik neemt, want hier vindt u belangrijke wenken omtrent montage, veiligheid, gebruik en onderhoud van het toestel. Zo beschermt u zichzelf en vermijdt u schade aan het toestel.
Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt!

Deskundig gebruik

Gebruik de microgolfoven uitsluitend in het huishouden om levensmiddelen te ontdooien, op te warmen, te garen, te grillen en in te maken. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

Gebruik de microgolfoven nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen. Water verdampt. Brandgevaar!

Kinderen mogen het toestel slechts zonder toezicht gebruiken indien hun de bediening zo werd uitgelegd dat ze het toestel veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening beseffen.

Technische veiligheid

Als de aansluitleiding beschadigd is, moet een door de fabrikant opgeleide vakman een speciale aansluitleiding installeren.

Gebruik de microgolfoven niet als
- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur of in de wanden van de ovenruimte.

In ingeschakelde toestand zouden microgolven kunnen ontsnappen en gevaar inhouden voor de gebruiker.

Open in geen geval de ommanteling van de microgolfoven.
Als aansluitingen die onder spanning staan worden aangeraakt, en als de elektrische en de mechanische constructie wordt gewijzigd, bestaat er gevaar voor elektrocutie. Bovendien kunnen er functiestoringen in het toestel optreden.

Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas uw microgolfoven aan. Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw installateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruik geen verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
Verlengkabels waarborgen niet de vereiste veiligheid van het toestel (bijv. gevaar voor oververhitting).

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is heel belangrijk dat deze fundamentele veiligheidsvoorziening voorhanden is. In geval van twijfel dient u uw installatie door een vakman te laten nakijken.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

Gebruik het toestel enkel in ingebouwde toestand, zodat elektrische onderdelen niet kunnen worden aangeraakt.

Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant werden opgeleid. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

De microgolfoven is pas stroomloos indien aan een van deze voorwaarden werd voldaan:
- de stekker van het toestel uitgetrokken is.
Trek daarbij niet aan het snoer, wel aan de stekker.
- de zekering van uw elektrische installatie is uitgeschakeld.
- de schroefzekering van de elektrische installatie er helemaal uit gedraaid is.

Indien u dit toestel niet op een vaste plaats inbouwt en monteert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Bediening

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd.
De hiervoor vereiste tijd is afhankelijk van diverse factoren, zoals de uitgangstemperatuur, de hoeveelheid, de soort en de toestand van het voedsel, en receptwijzigingen.
Eventuele kiemen in het voedsel worden slechts bij voldoende hoge temperatuur (> 70°C) en bij een voldoende lange tijd (> 10 min) gedood. Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd opgewarmd, kiest u een iets langere tijd.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Downloaded from www.vandenborre.be

Het is belangrijk dat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel en dat de temperatuur hoog genoeg is.
Daartoe dient u het voedsel om te roeren of te keren en de nodige wachttijden aan te houden. Wachttijden zijn rusttijden, gedurende dewelke de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel. Hou daarom altijd rekening met de vermelde wachttijden als u voedsel opwarmt, ontdooit of bereidt.

Merk op dat de tijdsduur voor garen, opwarmen en ontdooien met de microgolfoven vaak veel korter is dan op het kookvlak of in de klassieke oven.
Te lange inschakeltijden doen het voedsel uitdrogen en kunnen het zelfs doen ontvlammen. Er bestaat gevaar voor brand.
Er is ook brandgevaar als brood, broodjes, bloemen of kruiden te lang worden gedroogd.
Dergelijke processen dient u absoluut onder toezicht uit te voeren!

Met korrels, kersenpitten of gel gevulde kussens niet opwarmen in de microgolfoven. Dergelijke kussens kunnen ontvlammen, ook als ze na het opwarmen uit het toestel worden gehaald. Brandgevaar!

Gebruik het toestel niet met vol vermogen als u leeg kookgerei opwarmt of kruiden droogt. Het toestel zou beschadigd kunnen raken omdat er geen levensmiddelen in de ovenruimte zitten of omdat de ovenruimte verkeerd werd gevuld.

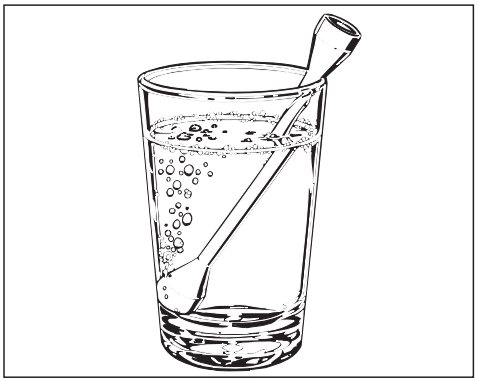
Warm voedsel of vloeistof nooit op in afgesloten recipiënten of flessen.

Bij zuigflessen dient u eerst de afsluitdop **en** de speen te verwijderen.
Anders kan er zich een druk ontwikkelen, waardoor de recipiënt of de fles kan ontploffen. Gevaar voor verwondingen!

Als u het voedsel uit de microgolfoven heeft gehaald, gaat u na of het voedsel de gewenste temperatuur heeft. Vertrouw daarbij niet op de temperatuur van het kookgerei! **Met name als u babyvoeding opwarmt, dient u na te gaan of de temperatuur geschikt is!** Na het opwarmen het babyvoedsel goed omroeren of schudden en daarna het voedsel uitproberen, zodat de baby zich niet verbrandt.
Als u voedsel opwarmt, wordt de warmte rechtstreeks in het voedsel geproduceerd, waardoor het kookgerei kouder blijft. Het kookgerei wordt enkel warm door de warmteoverdracht vanuit het voedsel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om een vloeistof op te warmen, moet de bijgeleverde kookstaaf altijd in de recipiënt worden geplaatst.



Als u tijdens het koken, met name als u vloeistoffen bijverwarmt met microgolven, en als u de kookstaaf niet gebruikt, is het mogelijk dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar dat de typische stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Door deze zogenaamde kookvertraging kunnen, als u de recipiënt uit de oven haalt of als er zich een trilling voordoet, er zich plots stoombellen vormen, waardoor de inhoud plots en explosief begint over te koken. Gevaar voor brandwonden!

De vorming van de stoombellen kan zo sterk zijn, dat de deur van het toestel vanzelf opengaat. Gevaar voor verwondingen en beschadiging!
De kookstaaf zorgt voor een tijdige vorming van stoombellen.

Hou de toestteldeur gesloten als de levensmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen, om eventuele vlammen te verstikken.
Breek het kookproces af, druk tweemaal op de toets Stop/C) en trek de stekker uit het stopcontact.
Open de deur pas als de rook weggetrokken is.

Verwarm nooit alcohol in onverdunde toestand. Brandgevaar!

Blikjes zijn niet geschikt om in te maken. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikjes kunnen ontploffen. Gevaar voor verwondingen en beschadiging!

Dek voedsel steeds af met een deksel of aluminiumfolie als u ze in de ovenruimte bewaart. Het vocht van het voedsel kan anders corrosie in het toestel veroorzaken. Bovendien vermijdt u zo dat het voedsel uitdroogt.

Om corrosie te vermijden, dient u voedsel of vloeistoffen die keukenzout bevatten, onmiddellijk en grondig te verwijderen als ze op de uit roestvrij staal gemaakte wanden van de ovenruimte terechtkomen.

Downloaded from www.vanuelbore.be

Gebruik geen metalen recipiënten, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen kookgerei met metalen bekleding, geen loodhoudend kristalglas, geen schalen met een gekartelde rand, geen temperatuuronbestendig kunststof kookgerei, geen houten kookgerei, geen metalen clips, geen kunststof- en papierclips met inwendige draad, geen slagroompotjes met onvolledig geopend deksel.
Als u dergelijke voorwerpen gebruikt, kan het kookgerei beschadigd raken of kan er brandgevaar optreden.
Het bijgeleverde rooster en de gourmetplaat zijn speciaal afgestemd op de golflengte van de microgolven en kunnen dus tijdens grillen met of zonder microgolffunctie worden gebruikt.

Het rooster en de gourmetplaat mogen niet samen worden gebruikt, want hierdoor zou de gourmetplaat beschadigd raken.
Plaats de gourmetplaat altijd rechtstreeks op de draaiplaat.

Gebruik de afdekkap en de gourmetplaat niet samen, want de afdekkap zou te heet worden.

Laat het toestel niet alleen werken als u levensmiddelen in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of bereidt.
Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen hebben die vermeld zijn onder "Tips voor kookgerei voor de microgolfoven / kunststof".

Kook eieren in de schaal enkel in speciaal daartoe bestemd kookgerei. Warm geen hardgekookte eieren op in de microgolfoven.
De eieren ontploffen, zelfs nadat ze uit de ovenruimte werden gehaald.

Eieren zonder schaal kunt u in de microgolf enkel bereiden als u verschillende keren in het vlies van de eierdooier heeft geprikt.
Anders kan de eierdooier zelfs na het bereiden onder hoge druk uitspatten.
Gevaar voor verwondingen!

Levensmiddelen met een vaste schil of schaal, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, verschillende keren inkerven of erin prikken, zodat de stoom kan ontsnappen en de levensmiddelen niet springen.

Verwarm in de microgolfoven geen levensmiddelen in warmhoudverpakkingen, zoals zakken voor gegrilde kip.
De warmhoudverpakkingen bestaan o.a. uit een dunne aluminiumfolie. Deze folie weerkaatst microgolven. De microgolven kunnen de papierlaag zo sterk verhitten, dat de verpakking ontbrandt.

Schakel de microgolfoven pas in als er zich voedsel of bruineringsgerei in de ovenruimte bevindt, en gebruik de microgolfoven enkel wanneer de draaiplaat geplaatst is.

De microgolfoven mag niet worden gebruikt om te frituren. Bij andere bereidingen met olie en vet altijd toezicht houden op het toestel.
Brandgevaar!

Downloaded from www.vanlenborre.be

Gebruik om te bereiden geen kookgerei met holle greepelementen en dekselknoppen, want in de holle ruimtes kan er vocht terechtkomen. Uitzondering: De holle ruimtes zijn voldoende ontlucht.
Anders bestaat het gevaar dat het holle lichaam door de drukophoping ontploft.
Gevaar voor verwondingen!

Tijdens het grillen met en zonder microgolven worden de ovenruimte, het grillelement en de toesteldeur heet!
Voorkom daarom dat kinderen tijdens de werking het toestel aanraken. Gevaar voor brandwonden!

Gebruik keukenhandschoenen om te bruinen of te gratineren voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u in de hete ovenruimte moet komen als de grill ingeschakeld is of kort voordien ingeschakeld was. Gevaar voor brandwonden!

De gourmetplaat wordt zeer heet. Neem de plaat dus enkel vast met keukenhandschoenen. Leg de plaat op een temperatuurbestendige onderlegger.
Het rooster wordt tijdens het grillen (met of zonder microgolven) heet.
Gevaar voor brandwonden!

Plaats de hete glazen vetpan niet op een koud oppervlak, zoals een werkblad uit graniet of tegels. De glazen vetpan zou kunnen barsten. Gebruik dus een onderlegger.

Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door hoge temperaturen in de ovenruimte kunnen ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

Als u een stopcontact gebruikt dat zich in de buurt van het toestel bevindt, zorg er dan voor dat het snoer van een ander elektrisch toestel niet tussen de hete ovendeur geklemd raakt. De isolatie van het aansluitsnoer kan beschadigd raken.

Onderbreek de werking om de temperatuur van het voedsel te controleren. Gebruik een speciale thermometer om de temperatuur van het voedsel te meten; gebruik nooit kwik- of vloeistofthermometers, want deze zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en kunnen gemakkelijk breken.

Gebruik in geen geval een stoomreiniger om de microgolfoven te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen van de microgolfoven terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Downloaded from www.vandenborre.be

Als u bruineringsgerei gebruikt, dient u rekening te houden met het volgende:

- Neem het bruineringsgerei enkel met keukenhandschoenen vast.
Gevaar voor brandwonden!

- Als u het bruineringsgerei dient weg te zetten of te serveren, dient u het steeds op een onderlegger uit draad of dergelijke te plaatsen.
Anders kan de ondergrond geschroeid raken.

- Gebruik het bruineringsgerei enkel in de microgolfoven of om te serveren.
Bij klassiek koken raakt het speciale glazuur beschadigd.

Uw oud toestel afdanken

- Maak afgedankte toestellen onbruikbaar. Trek de stekker uit het stopcontact en knip het aansluitsnoer door. Zo vermijdt u dat het toestel verkeerd wordt gebruikt.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hoe werkt een microgolfoven?

In de microgolfoven zit een magnetron. Hij zet de stroom om in elektromagnetische golven - de zogenaamde microgolven. Deze golven worden gelijkmatig verdeeld in de ovenruimte en weerkaatst door de wanden van de ovenruimte, die uit metaal gemaakt zijn. De microgolven komen dus langs alle zijden op en in het voedsel terecht. Dankzij de draaiplaat worden de microgolven optimaal verdeeld.

Als het kookgerei geen microgolven doorlaat, kunnen de microgolven niet bij het voedsel terechtkomen. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof, maar niet door metaal. Gebruik dus geen recipiënten uit metaal en geen recipiënten die voorzien zijn van dergelijk materiaal, bijv. een metaalhoudende decoratie. Het metaal weerkaatst de microgolven en kan vonken veroorzaken. De microgolven kunnen niet worden geabsorbeerd.

De microgolven dringen doorheen de geschikte recipiënt direct tot in de levensmiddelen door. De levensmiddelen bestaan uit talloze kleine moleculen; deze moleculen - vooral de watermoleculen - worden door de microgolven snel aan het trillen gebracht (ca. 2,5 miljard keer per seconde). Daardoor ontstaat warmte. Deze warmte ontwikkelt zich eerst aan de rand van de levensmiddelen en plant zich dan voort naar het midden. Hoe hoger het watergehalte van het voedsel, hoe sneller het voedsel wordt opgewarmd of bereid.

De warmte ontstaat dus rechtstreeks in het voedsel, daarom

- kunt u het voedsel algemeen zonder of met weinig vloeistof of vet in de microgolfoven bereiden.
- verloopt het ontdooien, opwarmen, bereiden sneller dan met een klassiek fornuis.
- blijven de voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, grotendeels behouden.
- wijzigt de natuurlijke kleur en de typische smaak van het voedsel nauwelijks.

De productie van microgolven stopt zodra het kookproces wordt onderbroken of de deur van het toestel wordt geopend.
Tijdens een kookproces biedt de gesloten, intacte deur voldoende bescherming tegen de microgolven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wat kan de microgolfoven doen?

Met de microgolfoven wordt voedsel zeer snel ontdooid, opgewarmd of bereid.

U kunt uw microgolfoven als volgt gebruiken:

– U kunt het voedsel ontdooien, opwarmen of bereiden door een microgolfvermogen en een tijd in te geven.

– Diepgevroren kant-en-klaargerechten kunt u ontdooien en daarna verwarmen of bereiden.

– De microgolfoven kan ook als "kleine keukenassistent" worden gebruikt, bijv. om gistdeeg te laten rijzen, om chocolade en boter te smelten, om gelatine op te lossen, om taartgarnering te bereiden en om kleine hoeveelheden fruit, groenten en vlees in te maken.

Over welke werkwijzen beschikt de microgolfoven?

Solofunctie (uitsluitend microgolven)

Deze werkwijze is geschikt om te ontdooien, op te warmen en te bereiden.

Grillen

is ideaal om plat voedsel zoals steaks of worstjes te grillen.

Combinatie microgolven met grillen

is ideaal om te gratineren en te bruineren. De microgolven maken het voedsel gaar, de grill bruineert.

Automatische programma's

Volgende automatische programma's staan ter beschikking:

– vier ontdooiprogramma's (Ad 1 tot Ad 4),

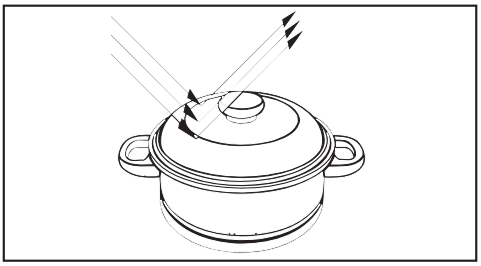
– één kookprogramma voor ingevroren voedsel (AC 1),

– en zeven kookprogramma's voor verse levensmiddelen (AC 1 tot AC 7).

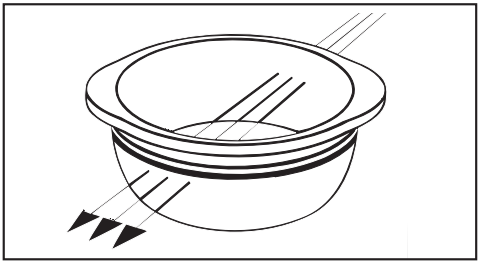
De programma's zijn afhankelijk van het gewicht, m.a.w. u dient het gewicht van het voedsel in te geven.

Downloaded from www.vandenborre.be

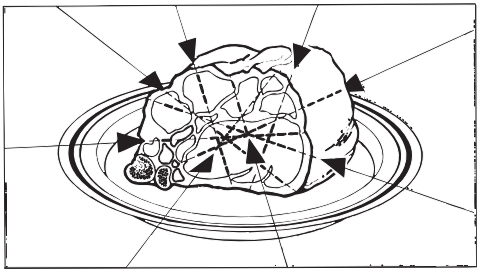
De microgolven



– worden door metaal weerkaatst.



– dringen door glas, porselein, kunststof, karton.



– worden door levensmiddelen opgenomen.

Materiaal en vorm

Het materiaal en de vorm van het gebruikte kookgerei beïnvloeden de opwarmings- en bereidingstijden. Ronde en ovalen platte recipiënten geven goede resultaten. De levensmiddelen worden in dergelijke vormen gelijkmatiger opgewarmd dan in rechthoekige of vierkante schalen.

Metaal

Metalen recipiënten, aluminiumfolie en bestek horen niet thuis in de microgolfoven. Dat geldt ook voor kookgerei met een metalen bekleding (decoratie zoals een gouden rand of een kobaltblauwe kleur).

Het metaal weerkaatst de microgolven en stoort het bereidingsproces.

Uitzonderingen:

– Kant-en-klaargerechten in aluminiumschalen

kunt u in het toestel ontdooien en opwarmen. Belangrijk: verwijder het deksel van de schaal; de schaal moet ook minstens 2 cm van de wand van de ovenruimte staan.
Het voedsel wordt enkel langs boven verwarmd. Als u het gerecht vanuit de aluminiumschaal in een voor de microgolfoven geschikte schaal doet, verloopt de warmteverdeling gelijkmatiger.

Als u aluminiumschalen gebruikt, kan het gaan knetteren en kunnen er vonken worden gevormd.

– Stuk aluminiumfolie

Ongelijkmatige stukken vlees, zoals gevogelte, kunt u gelijkmatig ontdooien, opwarmen of bereiden door gedurende de laatste minuten de plattere delen af te dekken met kleine stukken aluminiumfolie.

Downloaded from www.vanlienbouw.be

De folie moet minstens 2 cm van de wanden van de ovenruimte blijven. De folie mag niet in aanraking komen met de wanden!

– Metalen spitjes en klemmen

Dergelijke metalen onderdelen mag u enkel gebruiken als het stuk vlees veel groter is dan het metaal.

Glas

Vuurvast glas of glaskeramiek zijn uitstekend geschikt.

Kristalglas, waarin meestal lood zit, en glazen schalen met een gekartelde rand kunnen in de microgolfoven springen.
Ze zijn dus niet geschikt.

Porselein

Kookgerei uit porselein is goed geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie, zoals een gouden rand, en geen holle greepelementen hebben.

Geglazuurd aardewerk

Bij beschilderd geglazuurd aardewerk moet het patroon onder het glazuur zitten.

Geglazuurd aardewerk kan heet worden.

Glazuur, kleurstoffen voor kookgerei

Bepaalde glazuren en kleurstoffen voor kookgerei bevatten metaalhoudende stoffen.
Daarom is dergelijk kookgerei niet geschikt voor de microgolfoven.

Kunststof

Kookgerei uit kunststof enkel gebruiken voor kookprocessen met solowerking (uitsluitend microgolven).
Kookgerei uit kunststof moet hittebestendig zijn en temperaturen van minstens 110 °C kunnen verdragen.

Anders kan het vervormen en kan de kunststof een verbinding aangaan met de levensmiddelen.

In de vakhandel vindt u ook kunststof kookgerei dat speciaal voor de microgolfoven geschikt is.

Kunststof kookgerei uit melamine is niet geschikt, het neemt energie op en wordt daardoor heet. Vraag daarom in de winkel uit welk materiaal het kunststof kookgerei gemaakt is.

Kookgerei uit geschuimde kunststof, zoals styropor, kunt u gebruiken om voedsel gedurende korte tijd op te warmen.

Kookzakjes uit kunststof kunt u enkel gebruiken om de inhoud op te warmen en te bereiden als u voordien gaatjes in het zakje prikt.

Downloaded from www.vandenborre.be

De stoom kan via de gaatjes ontsnappen. Op die manier wordt een drukstijging vermeden, waardoor het zakje anders zou ontploffen.Tips voor kookgerei voor de microgolfoven

Braadzakken en **-slangen** mag u wel gebruiken. De slang ca. 40 cm of de zak ca. 20 cm langer dan het gebraad afmeten en zorgvuldig met een stevige draad afsluiten. De uiteinden daarna omslaan en vastbinden. Gaatjes aanbrengen overeenkomstig de instructies van de fabrikant.

Gebruik geen metalen klemmen en geen klemmen uit kunststof of papier met inwendige draad.
Er bestaat anders gevaar voor brand.

Hout

Houten recipiënten zijn niet geschikt. Het water in het hout verdampt tijdens het bereidingsproces. Daardoor droogt het hout uit en ontstaan er barsten.

Wegwerprecipiënten

Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen vertonen die vermeld zijn onder "Kunststof".

Laat het toestel niet alleen werken als u levensmiddelen in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of bereidt.

Gebruik voor het milieu liever geen wegwerprecipiënten.

Kookgerei testen

Twijfelt u of uw kookgerei uit glas, klei of porselein geschikt is voor de microgolven, dan kunt u volgende test uitvoeren:

- Plaats het lege kookgerei in het midden van de ovenruimte.
- Sluit de deur.
- Zet de vermogenskiezer op 800 Watt.
- Geef 30 seconden in met de tijdkiezer.
- Druk op de toets Start.

Als u tijdens de test knetterende geluiden hoort die met vonken gepaard gaan, dient u het toestel onmiddellijk uit te schakelen (tweemaal op de toets Stop/C drukken)!

Kookgerei dat een dergelijke reactie veroorzaakt, is niet geschikt voor microgolven.

Als u niet zeker bent, vraagt u aan de fabrikant of de leverancier van het kookgerei of het kookgerei geschikt is voor de microgolfoven.

Met deze test kunt u niet nagaan of de holle ruimtes in greepelementen voldoende ontlucht zijn.

Tips voor kookgerei voor de microgolfoven

Downloaded from www.vanenduro.be

De afdekkap

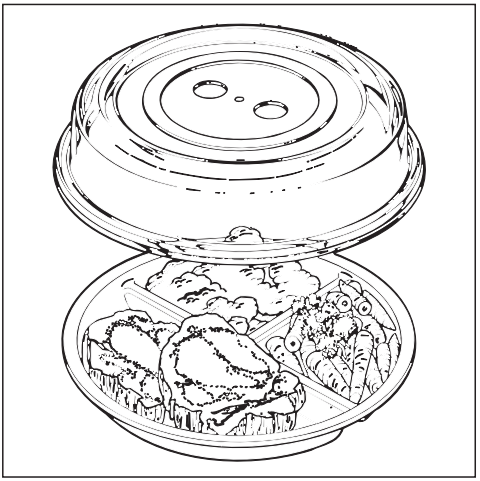
– voorkomt dat er te veel waterdamp ontsnapt, met name tijdens lange bereidingen, bijv. van aardappelen.

– versnelt het opwarmen van voedsel.

– voorkomt dat voedsel uitdroogt.

– voorkomt dat aroma's verloren gaan.

– voorkomt dat de ovenruimte vuil wordt.



Dek het voedsel dus steeds af met de bijgeleverde, voor de microgolfoven geschikte afdekkap.

In plaats van de afdekkap kunt u ook doorschijnende folie gebruiken die geschikt is voor de microgolfoven. Klassieke doorschijnende folie kan vervormd raken en zich door de warmte met het voedsel verbinden.

Verwarm voedsel nooit in afgesloten recipiënten, zoals potjes met babyvoeding. Maak de recipiënt open.

Gebruik **geen afdekkap** als

– voedsel met een panade wordt opgewarmd.

– gerechten een korstje moeten krijgen, zoals toast.

– de gourmetplaat wordt gebruikt.

De afdekkap mag enkel worden gebruikt voor solowerking (uitsluitend microgolven).

Het materiaal van de kap is geschikt voor temperaturen tot 110 °C. Daarom mag de afdekkap alleen in microgolfovens worden gebruikt en enkel tijdens solowerking (uitsluitend microgolfoven), zonder gourmetplaat. Bij hogere temperaturen kan de kunststof vervormd raken en zich door de warmte met het voedsel verbinden.

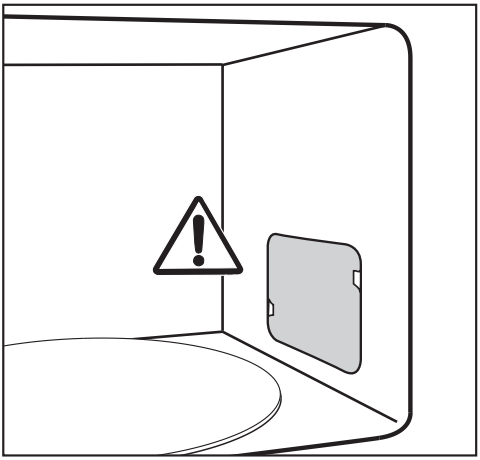
De kap mag de recipiënt niet afdichten. Als de recipiënt een kleine diameter heeft, is het mogelijk dat de waterdamp niet kan ontsnappen via de zijdelingse openingen in de kap. De kap wordt te heet en kan smelten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Laat het uitgepakte toestel na het transport ca. 2 uur bij kamertemperatuur staan voor u het in gebruik neemt.

Gedurende die tijd stabiliseert het temperatuurverschil tussen het toestel en de omgeving zich.
Dit is belangrijk voor de verdere werking van de toestelelektronica.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het toestel.

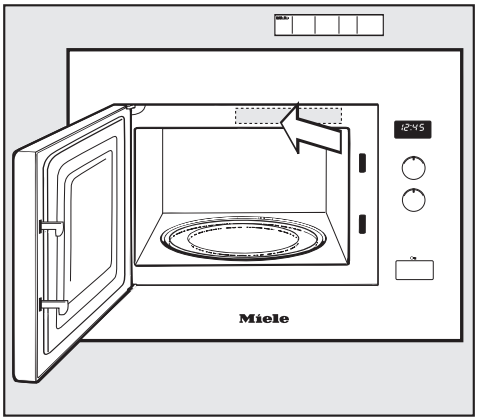


Verwijder de afdekking voor de uitgangsopening van de microgolven in de ovenruimte en de folie aan de binnenzijde van de deur niet.

- Controleer het toestel op schade.

Gebruik de microgolfoven niet als
- de deur verbogen is,
- de deurscharnieren los zitten.
- er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur of in de wanden van de ovenruimte.
In ingeschakelde toestand zouden microgolven kunnen ontsnappen en gevaar inhouden voor de gebruiker.

- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vaatdoek en warm water.



- Kleef de bijgeleverde korte gebruiksaanwijzing zo op het toestel, dat er geen luchtafvoeropeningen worden afgesloten.

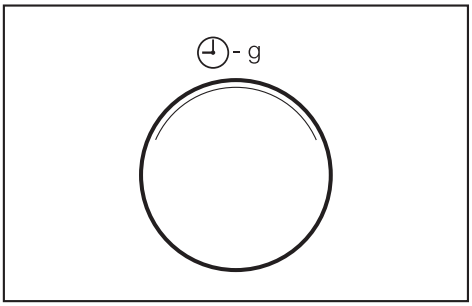
Kloktijd weergeven

Downloaded from www.vandenborre.be

Het uur instellen

■ Sluit het toestel aan op het stroomnet.

Op het display knipperen 12:00 en het symbool 🕘 tot de actuele tijd ingesteld is. Ondertussen loopt de tijd vanaf 12:00, omdat de klok wordt gestart zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken.



■ Draai de tijdkiezer om de uren in te stellen.

■ Druk op de toets 🕘.

■ Draai daarna de tijdkiezer om de minuten in te stellen.

■ Druk ter bevestiging van uw invoer op de toets 🕘 of wacht enkele seconden.
De ingestelde tijd wordt opgeslagen. Het dubbele punt tussen uren en minuten knippert.

Tijd corrigeren

■ Druk op de toets 🕘.
Op het display knippert het symbool 🕘 en het actuele uur wordt gedurende enkele seconden aangegeven.

■ Corrigeer in die tijd de uren met de tijdkiezer.

■ Druk ter bevestiging op de toets 🕘 of wacht enkele seconden.
Het symbool 🕘 knippert en de actuele minuten worden gedurende enkele seconden aangegeven.

■ Corrigeer in die tijd de minuten met de tijdkiezer.

■ Druk ter bevestiging op de toets 🕘 of wacht enkele seconden.

Tijd uitschakelen

■ Hou de toets 🕘 ingedrukt tot het display donker is.

Op het display verschijnt de tijd opnieuw als u de toets 🕘 ingedrukt houdt.

Nachtuitschakeling

U kunt het toestel zo instellen, dat de tijd 's nachts van 23 tot 4 uur automatisch uitgeschakeld is.

De nachtuitschakeling **inschakelen**:

■ Hou de toets Stop/C ingedrukt en druk tegelijk op de toets 🕘.

Op het display verschijnt *ON*.
Het toestel kan verder worden gebruikt.

De nachtuitschakeling **uitschakelen**:

■ Hou de toets Stop/C ingedrukt en druk tegelijk op toets 🕘.

Op het display verschijnt *OFF*.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het openen van de deur

■ Druk op de toets "⊶" om de deur te openen.

Als de microgolfoven in werking is, wordt de werking onderbroken als u de deur opent.

Kookgerei in de ovenruimte plaatsen

Het is aan te bevelen het kookgerei in het midden van de ovenruimte te plaatsen.

Draaiplaat

Met behulp van de draaiplaat wordt het voedsel gelijkmatig ontdooid, verwarmd of bereid.

Gebruik het toestel enkel terwijl de draaiplaat geplaatst is.

De draaiplaat start automatisch bij elk kookproces.

Het voedsel mag u niet rechtstreeks op de draaiplaat ontdooien, opwarmen of bereiden. Zorg ervoor dat het kookgerei niet groter is dan de draaiplaat.

Roer tussendoor om of gebruik de vorm, zodat het voedsel gelijkmatig wordt opgewarmd.

Het sluiten van de deur

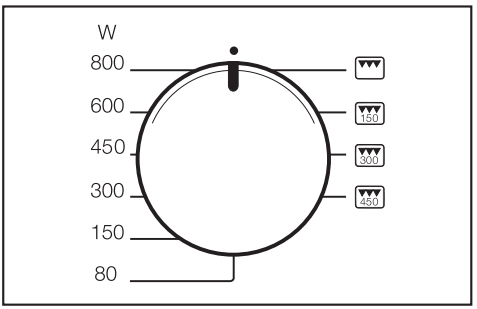
■ Duw de deur dicht.

Als de deur tijdens een kookproces werd geopend, drukt u op de toets Start om het kookproces verder te zetten.

Als de deur niet goed gesloten is, kan het toestel niet worden gestart.

Kookproces starten

Kies het microgolfvermogen en de tijd door aan de overeenkomstige kiezers te draaien.



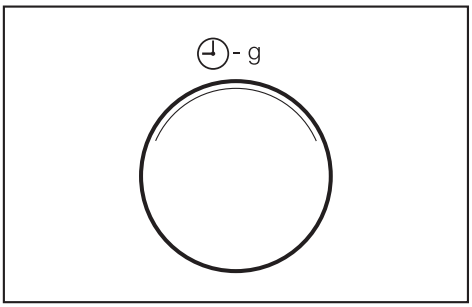
■ Draai de vermogenskiezer naar het gewenste microgolfvermogen.
Op het display ziet u ≋ en het microgolfvermogen. Op het display knippert 0:00.

U kunt kiezen uit 6 vermogens.
Hoe hoger het vermogen, hoe meer microgolven er op het voedsel inwerken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voedsel dat tijdens het opwarmen of bereiden niet kan worden geroerd of omgekeerd, of voedsel dat een zeer verschillende samenstelling heeft, warmt u op met een laag microgolfvermogen.

Enkel op die manier kan de warmte zich overal gelijkmatig verspreiden. Het duurt dan wel iets langer, maar het gewenste resultaat is verzekerd.



■ Stel de vereiste tijd in met de tijdkiezer.

U kunt kiezen tussen 10 seconden en 90 minuten.
Uitzondering: Als u het maximale microgolfvermogen heeft gekozen, kunt u een maximale duur van 15 minuten instellen. Bij overschrijding wordt het vermogen automatisch naar 450 Watt verlaagd.

De vereiste tijd is afhankelijk van de

– uitgangstemperatuur van het voedsel.Voedsel uit de koelkast heeft meer tijd nodig om op te warmen, te bereiden enz., dan voedsel bij kamertemperatuur.
– Aard en toestand van het voedsel. Verse groenten bevat meer water dan bewaarde groenten en hebben dus een kortere bereidingstijd.
– Frequentie waarmee het voedsel wordt geroerd of gekeerd.
Door regelmatig te roeren of te keren, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en is het voedsel sneller klaar.
– Hoeveelheid voedsel.

  Vuistregel:
  dubbele hoeveelheid - bijna dubbel zoveel tijd

  Voor een kleinere hoeveelheid is de tijd dus ook korter.
– Vorm en materiaal van het kookgerei.

■ Start het kookproces door op de toets Start te drukken.
De verlichting in de ovenruimte gaat aan.

U kunt een proces enkel starten als de toesteldeur gesloten is.

"Door"-indicator

De door-indicator op het display geeft aan dat het toestel niet mag worden gestart als er geen voedsel in de ovenruimte zit.

Het toestel kan op die manier beschadigd raken.

Als u op de starttoets drukt terwijl de deur voordien niet werd geopend, verschijnt **door** op het display. Er zit eventueel nog geen voedsel in het toestel, want de deur werd gedurende relatief lange tijd (ongeveer 20 minuten) niet geopend. De start blijft geblokkeerd tot de deur wordt geopend.

Downloaded from www.vanbuenborre.be

Kookproces onderbreken / kookproces verder zetten

U kunt een **kookproces** altijd . . .

. . . **onderbreken:**

- Druk op de toets Stop/C of open de toesteldeur.

  De tijd wordt gestopt.

. . . **verder zetten:**

- Sluit de deur en druk op de toets Start.

  Het kookproces wordt verder gezet.

Invoer wijzigen

Als u na het starten van het kookproces vaststelt dat . .

. . . het **microgolfvermogen** te hoog of te laag is ingesteld:

- Kies het nieuwe microgolfvermogen.

. . . de ingevoerde **tijd** te kort of te lang is:

- Onderbreek het kookproces (eenmaal op de toets Stop/C drukken), stel de nieuwe tijd in met de tijdkiezer en zet het kookproces verder (op te toets Start drukken);

een andere mogelijkheid is:

- Als u tijdens de werking op de toets Start drukt, wordt de bereidingstijd telkens met 1 minuut verlengd (uitzondering: bij het maximale microgolfvermogen telkens met 30 seconden).

Kookproces wissen

- Druk 2 keer op de toets Stop/C.

Als het kookproces voltooid is

Als het kookproces ten einde is, weerklinkt een akoestisch signaal. De verlichting van de ovenruimte gaat uit.

Gedurende de eerste 20 minuten na het einde van het programma weerklinkt om de 5 minuten een kort herinneringssignaal.

- Als u het signaal vroegtijdig wenst uit te schakelen, drukt u op de toets Stop/C.

Warmhoudautomaat

De warmhoudautomaat wordt automatisch ingeschakeld als op het einde van een kookproces met minstens 450 Watt de deur gesloten blijft en er geen toets wordt ingedrukt.
Daarna schakelt de warmhoudautomaat na ca. 2 minuten gedurende maximaal 15 minuten met 80 Watt in.

Op het display branden ≋, 80 W en **H:H**.

Als u tijdens de werking van de warmhoudautomaat de deur opent of een toets of kiezer bedient, wordt het kookproces afgebroken.

De warmhoudfunctie kan niet afzonderlijk worden ingesteld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Quick start (programmeerbaar)

Het volstaat op de toets Start / ◈ te drukken om het toestel met maximaal vermogen te starten.
U kunt kiezen uit drie opgeslagen tijden:

- 30 sec: 1 x op de toets Start /◈ drukken
- 1 min: 2 x op de toets Start /◈ drukken
- 2 min: 3 x op de toets Start /◈ drukken

Als u 4 keer na elkaar op de toets Start / ◈ drukt, wordt weer de eerst opgeslagen tijd gebruikt enz.

Als u tijdens de werking op de toets Start drukt, wordt de bereidingstijd telkens met 30 seconden verlengd.

Tijden programmeren

U kunt de opgeslagen tijden wijzigen.

- Selecteer met de toets Start / ◈ de gewenste geheugenplaats (1 x, 2 x of 3 x indrukken) en hou de toets Start / ◈ ingedrukt.
- Wijzig tegelijk de tijd met de tijdkiezer (max. 15 minuten).
  Als u de toets Start / ◈ loslaat, start het gewijzigde programma.

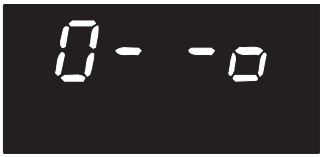
De door u geprogrammeerde tijden worden in geval van een stroomonderbreking niet bewaard en moeten dus opnieuw worden ingegeven.

Bedieningsvergrendeling

De bedieningsvergrendeling voorkomt dat het toestel ongewenst wordt bediend.

De bedieningsvergrendeling inschakelen

- Hou de toets Stop/C ingedrukt tot een geluidssignaal weerklinkt en het sleutelsymbool op het display verschijnt:



Het sleutelsymbool gaat na korte tijd uit.

Als een toets, de draairegelaar of de keuzeschakelaar wordt bediend, verschijnt het sleutelsymbool opnieuw.

De bedieningsvergrendeling moet na een stroomonderbreking opnieuw worden ingeschakeld.

De bedieningsvergrendeling opheffen

- Hou de toets Stop/C opnieuw ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort als u de bedieningsvergrendeling wenst op te heffen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Een aparte tijd instellen

Om externe kookprocessen te bewaken, zoals het koken van eieren, kunt u een aparte tijd instellen. De ingestelde tijd telt in stappen van seconden af.

- Druk op de toets ⏰.
  Op het display knippert 0:00 en het symbool ⏰ brandt.
- Stel de gewenste aparte tijd in met de tijdkiezer.
- Druk op de toets Start om het proces te starten.
  De ingestelde aparte tijd wordt echter ook zonder op Start te drukken na enkele seconden afgeteld.
- Als de aparte tijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal, de kloktijd verschijnt en het symbool ⏰ knippert.
- Druk eenmaal op de toets Stop/C, zodat het symbool ⏰ verdwijnt.

Aparte tijd corrigeren

- Druk op de toets Stop/C.
  De lopende aparte tijd wordt beëindigd.
- Stel de nieuwe aparte tijd in zoals hierboven beschreven.

Aparte tijd plus bereidingsproces

De aparte tijd kan onafhankelijk van een lopend bereidingsproces worden ingesteld en wordt dan op de achtergrond afgeteld.

- Druk tijdens het bereidingsproces op de toets ⏰.
  Op het display knippert 0:00 en het symbool ⏰ brandt.
- Stel de gewenste aparte tijd in met de tijdkiezer.
- Wacht enkele seconden en de ingestelde aparte tijd wordt afgeteld.
  Na enkele seconden verschijnt het lopende bereidingsproces weer op het display. De aparte tijd die op de achtergrond loopt, wordt aangegeven met het symbool ⏰.

In dit geval kunt u niet de starttoets indrukken om de aparte tijd te starten, want daardoor zou ook de duur van het lopende bereidingsproces met een minuut worden verlengd.

Aparte tijd opvragen

- Druk op de toets ⏰.
  De huidige waarde voor de aparte tijd wordt weergegeven.

Bediening - grillen

Downloaded from www.vandenborre.be

De grill kan in vier standen worden gebruikt: solo en drie combinaties met microgolven, waarbij de grill wordt gecombineerd met een bepaald microgolfvermogen.

Als de totale grilltijd <15 minuten bedraagt, dient u de grill ongeveer 5 minuten voor te verwarmen.

Om de sneetjes vlees of vis aan beide zijden gelijkmatig te grillen, dient u de sneetjes na de helft van de grilltijd om te keren. Platte sneetjes en stukken dient u slechts een keer om te keren, grote, ronde stukken verschillende keren.

De grilltijden zijn enkel als richtwaarden bedoeld, want vooral bij grillen zijn de tijden in hoge mate afhankelijk van het soort en de dikte van het voedsel en van het gewenste resultaat.

Als u rechtstreeks op het rooster grilt, is het aangewezen de glazen vetpan onder het rooster te schuiven om het vet op te vangen.

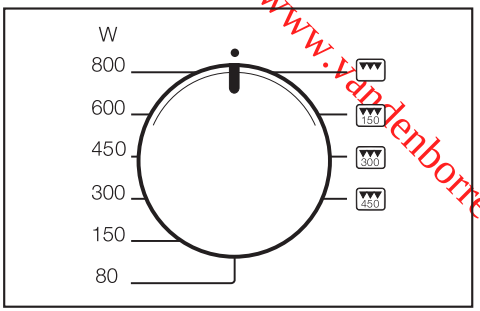
- Plaats het voedsel in een geschikte recipiënt.
- Zet de glazen vetpan, het rooster en de glazen vetpan of het kookgerei met het voedsel op de draaiplaat.

Tijdens de werking worden het rooster en de glazen vetpan heet.
Gevaar voor brandwonden!

De glazen vetpan en het rooster kunnen gemakkelijker worden gereinigd als ze onmiddellijk na het grillen in een sopje worden ingeweekt.

Grillen zonder microgolven

Deze werkwijze is ideaal om plat voedsel zoals steaks of worstjes te grillen.



- Draai de vermogenskiezer op het symbool .
  Op het display brandt het grillsymbool en 0:00 knippert.
- Stel de gewenste tijd in met de tijdkiezer.
- Druk op de toets Start.
  Als het kookproces ten einde is, weerklinkt een akoestisch signaal.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd tijdens de werking aanpassen door het kookproces te onderbreken (toets Stop/C indrukken), waarna u de tijd wijzigt en het kookproces verder zet (toets Start indrukken). Bovendien kunt u, door tijdens de werking op de starttoets te drukken, de tijd telkens met één minuut verlengen.

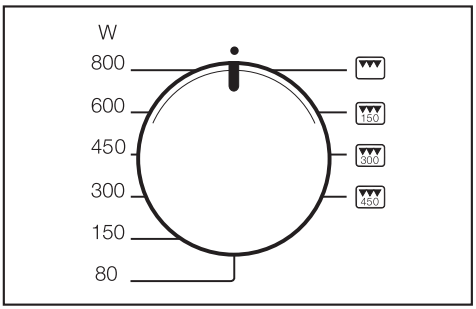
Ter hoogte van de grill wordt het plafond van de ovenruimte na verloop van tijd lichtjes blauw. Dit zijn onvermijdbare gebruikssporen, die echter geen negatieve invloed hebben op de goede werking van het toestel.

Downloaded from www.vandenborre.be

Combinatie microgolven met grill

Deze werkwijze is met name geschikt om te gratineren en te bruineren. De microgolven maken het voedsel gaar, de grill bruineert.

De grill kan met drie verschillende microgolfvermogens worden gecombineerd:
150, 300 en 450 Watt.
Tijdens de werking kunt u altijd omschakelen tussen deze drie combinatievermogens zonder het kookproces te onderbreken.



- Draai de vermogenskiezer naar de gewenste combinatie 150, 300 of 450. Op het display branden ≋, het microgolfvermogen en het grillsymbool . Op het display knippert 0:00.
- Stel de gewenste tijd in met de tijdkiezer.
- Druk op de toets Start.
  Als het kookproces ten einde is, weerklinkt een akoestisch signaal.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd indien gewenst tijdens de werking aanpassen door het kookproces te onderbreken (toets Stop/C indrukken), waarna u de tijd wijzigt en het kookproces verder zet (toets Start indrukken).

Bovendien kunt u, door tijdens de werking op de starttoets te drukken, de bereidingstijd telkens met één minuut verlengen.

Gourmetplaat

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruiksaanwijzing

De gourmetplaat wordt zeer heet. Neem de hete plaat dus enkel vast met keukenhandschoenen. Leg de gourmetplaat op een temperatuurbestendige onderlegger.

Voor het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik giet u 400 ml water en 3 tot 4 eetlepels azijn of citroensap in de plaat en verwarmt u de plaat gedurende 10 minuten bij 450 Watt + grill 450.

Afbakken / bruineren

- Bereid het voedsel voor, zodat u het onmiddellijk na het opwarmen in de hete plaat kunt doen.
- Plaats de gourmetplaat rechtstreeks op de draaiplaat.

Plaats de gourmetplaat niet op het rooster, want er kunnen zich vonken vormen en de plaat kan beschadigd raken.

- Warm de plaat gedurende ca. 5 minuten op bij 450 Watt + grill 450.

Als u olie gebruikt om te braden, kunt u de olie samen met de plaat opwarmen, of de olie afzonderlijk opwarmen en daarna in de plaat doen.

Boter pas toevoegen nadat de plaat werd opgewarmd, want boter is temperatuurgevoeliger dan olie en zou te donker kunnen worden.

Vlees, gevogelte, vis en groenten altijd goed afdrogen voor u ze op de gourmetplaat legt.

Gebruik de gourmetplaat niet om reeds gekookte eieren te bereiden of op te warmen. De eieren kunnen ontploffen.

Dankzij de coating van de gourmetplaat komt het voedsel gemakkelijk los en kunt u de plaat gemakkelijk reinigen. Teflon-achtige coatings zijn gevoelig voor sneden en krassen. Snij het voedsel dus niet op de plaat.
Om voedsel te roeren en om te keren, gebruikt u hulpmiddelen uit hout of kunststof. Scherpe of metalen voorwerpen beschadigen de coating.

Toepassingsvoorbeelden

De gourmetplaat gedurende 5 minuten op de draaiplaat voorverwarmen bij 450 Watt + grill 450.

Fishsticks (diepvries), 150 g + 2 EL olie
450, 3 - 4 min. per zijde

Hamburgers, 2 stuks + 2 EL olie
450, 3 - 4 min. per zijde

Kroketten (diepvries), 10 - 12 stuks + 2 EL olie
450, 6 - 8 min., regelmatig omkeren

Filetsteak, ca. 200 g
150, ca. 5 min. per zijde (afhankelijk van gewenste gaarheid)

Pizza (diepvries), 300 g,
450, 7 - 9 min.

Pizza, vers, zonder voorverwarmen
450, ca. 15 min. (afhankelijk van beleg)

Downloaded from www.vandenborre.be

Recepten

Croque-monsieur (3 porties)

6 sneden toastbrood
30 g zachte boter
75 g Emmentaler, geraspt
3 sneden gekookte ham

De sneden toastbrood insmeren met boter. De kaas over de drie sneetjes toast verdelen, en er telkens een sneetje ham op leggen. De overige drie sneetjes toastbrood met de beboterde zijde op de ham leggen. De toast op de gourmetplaat leggen, die gedurende 5 minuten bij 450 Watt + grill werd opgewarmd. Op de draaiplaat plaatsen, en elke zijde gedurende ongeveer 3 minuten bij 450 Watt + grill bruineren.

Per portie: 1396 kJ / 334 kcal, E 16 g, V 21 g, KH 19 g.

Andere vullingen zijn bijvoorbeeld uitgelekte tonijn natuur en zeer dun gesneden uiringen of ananasschijven, kaas en gekookte ham.

Groentenpan (3 porties)

2 uien
2 EL olie
100 g oesterzwammen of champignons, schoongemaakt
150 g kleine wortels (diepvries) of wortelschijfjes
100 g broccoliroosjes
1 rode paprika of 100 g paprikareepjes (diepvries)
1 tomaat
zout, peper
30 g parmezaan, geraspt

De uien in dunne ringen snijden, de paprika halveren, in vieren delen, lijsten en pitjes verwijderen en in reepjes snijden. Tomaat in blokjes snijden. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en gedurende 5 minuten opwarmen bij 450 Watt + grill. De olie en de uiringen toevoegen. De plaat weer op de draaiplaat plaatsen en gedurende ongeveer 2 minuten met 450 Watt + grill bruineren. Oesterzwammen, wortels, broccoli, paprikareepjes, tomatenblokjes en kruiden toevoegen, vermengen. Gedurende 6 minuten garen bij 450 Watt + grill. Omkeren en voor het serveren bestrooien met parmezaan.

Per portie: 373 kJ / 89 kcal, E 7 g, V 3 g, KH 8 g.

Gourmetplaat

Downloaded from www.vandenborre.be

Aardappelrösti "zelfbereid" (2 porties)

400 g geschilde aardappelen
2 kleine uien
50 g Emmentaler, geraspt
zout, peper
20 g boter

Aardappelen en uien grof raspen, vermengen met kaas, zout en peper. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en gedurende 5 minuten opwarmen bij 450 Watt + grill. De boter in de gourmetplaat doen en laten smelten. De aardappelmassa toevoegen, aandrukken. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en gedurende ongeveer 8 minuten met 450 Watt + grill laten garen. Omkeren en nog eens 4 minuten goudgeel laten garen.

Per portie: 1347 kJ / 322 kcal, E 11 g, V 16 g, KH 33 g.

Een heerlijke snack met gerookte zalm of gesnipperde ham en room.

Varkensfilet "Lucullus" (2 porties)

1 varkensfilet (ongeveer 400 g)
4 reepjes doorregen spek
zout, peper
10 g boter
200 g champignons in schijfjes
200 ml room
2 EL brandewijn

De varkensfilet in vier sneden snijden. Elke snede met zout en peper kruiden, omwikkelen met een laagje hamspek, eventueel met een prikker vaststeken. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en gedurende 5 minuten opwarmen bij 450 Watt + grill. De boter in de gourmetplaat doen, de filetsneetjes toevoegen. Op de draaiplaat plaatsen, en elke zijde gedurende ongeveer 3 minuten bij 450 Watt + grill laten garen. Het vlees uitnemen en afgedekt warm houden. De champignons, de room en de brandewijn toevoegen aan de braadfond en gedurende 4 minuten bij 800 Watt stoven. Samen met het vlees serveren.

Per portie: 3516 kJ / 840 kcal, E 44 g, V 70 g, KH 4 g.

Varkensfilet "pikant"

1 varkensfilet in 4 sneden snijden. In de opgewarmde gourmetplaat elke zijde ongeveer 4 minuten laten garen bij 450 Watt + grill. Daarna 50 ml witte wijn, 125 ml room, 2 eetlepels klassieke bloemsaus en 150 g roquefort toevoegen, omroeren en nog eens 3 minuten laten garen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pikante kippenblokjes (3 porties)

600 g kippenfilet
2 EL olie
2 EL witte wijn
2 EL appelsap
1 EL citroensap
zout, zwarte peper
1 teel. kerriepoeder
1 mespuntje rozemarijn, gemalen
1 mespuntje gember, gemalen
1 mespuntje cayennepeper
$^1/_2$ theelepels tabasco
20 g boter

De filet in blokjes van ongeveer 2 x 2 cm snijden. De overige ingrediënten, behalve de boter, met elkaar vermengen en over de blokjes gieten. Vermengen en ongeveer 30 minuten laten marineren. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen. Gedurende 5 minuten verwarmen bij 450 Watt + grill. De boter toevoegen, daarna de licht uitgelekte vleesblokjes. De plaat op de draaiplaat plaatsen en gedurende 4 minuten garen bij 450 Watt + grill, omkeren en met dezelfde instelling nog eens 4 minuten garen. Als er zich te veel vleesjus vormt, waardoor het vlees slechts lichtjes bruin wordt, eventueel een beetje vleesjus verwijderen.

Per portie: 973 kJ / 233 kcal, E 34 g, V 7 g, KH 9 g.

Zalmfilet "natuur" (2 porties)

2 stuks zalmfilet (van 150 g)
1 EL citroensap
zout, witte peper

De sneden zalmfilet bedruppelen met citroensap, ongeveer 10 minuten laten rusten. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en gedurende 5 minuten opwarmen bij 450 Watt + grill. De zalmfilet afdrogen met keukenpapier en gekruid op de gourmetplaat plaatsen, lichtjes aandrukken. Op de draaiplaat plaatsen, en elke zijde gedurende ongeveer $1^1/_2$ - 2 minuten bij 450 Watt + grill laten garen.

Per portie: 1268 kJ / 303 kcal, E 30 g, V 20 g, KH 8g.

De zalm serveren met rijst, Hollandse saus of gebruinde boter en een frisse bladsalade.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ananastaart

Deeg:
2 eieren
80 g suiker
1 1/2 rijpe banaan
30 g geraspte chocolade
100 g bloem
3/4 theelepels bakpoeder

Beleg:
1 blik ananas in stukjes
(uitgelekt gewicht 240 g)
1 1/2 eetlepel bruine suiker
1 1/2 eetlepel geraspte kokosnoot

Eieren en suiker tot schuim kloppen. De bananen met een vork pletten en toevoegen aan de eiermassa. De met bakpoeder en geraspte chocolade gemengde bloem eronder roeren. Het deeg in de gourmetplaat aanbrengen. De uitgelekte stukjes ananas over het deeg verdelen, bestrooien met suiker en geraspte kokosnoot. De plaat op de draaiplaat plaatsen. De ananastaart gedurende 10 minuten goudgeel laten garen bij 450 Watt + grill. In 8 stukken snijden.

Per portie: 1108 kJ / 265 kcal, E 5 g, V 5 g, KH 50 g.

Snelle amandeltaart

Deeg:
100 g bloem
1/2 afgestreken theelepel bakpoeder
75 g boter of margarine
30 g suiker

Beleg:
75 g boter
100 g amandelpitten, gehakt
1/3 flesje bitteramandelessence
30 g suiker
1/2 pakje vanillesuiker
75 ml room
Om te bestrijken:
50 g abrikozenconfituur

Bloem, bakpoeder, vet en suiker tot een glad deeg kneden. Het deeg in een gourmetplaat doen, en daarbij een rand van ca. 1 cm hoogte voorzien. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en het deeg gedurende 4 minuten voorgaren bij 450 Watt + grill. Voor het beleg de boter smelten, de overige ingrediënten toevoegen, omroeren en ongeveer 5 minuten zacht laten koken. Deze amandelmassa heet over het deeg verdelen. De gourmetplaat op de draaiplaat plaatsen en de amandeltaart gedurende 5 minuten goudgeel bakken bij 450 Watt + grill. Even laten afkoelen, daarna met de omgeroerde abrikozenconfituur bestrijken. In 8 stukken snijden.

Per portie: 2017 kJ / 482 kcal, E 6 g, V 35 g, KH 34 g.

Downloaded from www.vandenborre.be

Alle automatische programma's zijn afhankelijk van het gewicht.

Als u een programma heeft gekozen, geeft u het gewicht van de levensmiddelen in. Het toestel gebruikt automatisch de tijd die voor het gewicht is voorzien.

Volg de vermelde minuten bij kamertemperatuur (wachttijd), zodat de warmte zich gelijkmatig in het voedsel verdeelt.

Ontdooiautomaat

Er staan vier programma's ter beschikking om verschillende soorten levensmiddelen te ontdooien (toets ✱). De wachttijd bedraagt telkens 10 minuten.

Ad 1 steak, kotelet (0,2 - 0,8 kg)

Ad 2 hamburgers (0,2 - 0,8 kg)

Ad 3 taart (0,1 - 1,4 kg)

Ad 4 brood (0,1 - 1,0 kg)

Gaarautomaat

U kunt kiezen uit 1 programma voor bevroren voedsel en 7 programma's voor vers voedsel. De wachttijd voor deze programma's bedraagt telkens ca. 2 minuten.

Bevroren voedsel bereiden ✱ ≋

AC 1 frieten (0,1 - 0,3 kg)

Vers voedsel bereiden ≋

AC 1 brochettes (0,2 - 0,8 kg)

AC 2 kip aan het spit (0,9 - 1,4 kg)

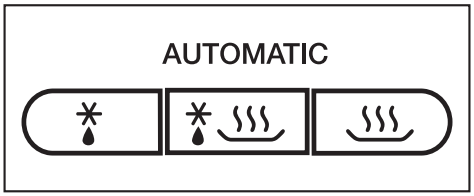
AC 3 kippenbouten (0,25 - 0,75 kg)

AC 4 visovenschotel (0,6 - 1,2 kg)

AC 5 gratins/ovenschotels, bijv.: aardappelgratin (0,5 - 1,5 kg)

AC 6 groenten (0,1 - 0,6 kg)

AC 7 aardappelen (0,1 - 0,8 kg)



- Druk herhaaldelijk op de toets in kwestie tot het gewenste automatische programma op het display verschijnt: voor het programma Ad 4 (brood ontdooien) drukt u bijvoorbeeld viermaal op de toets ✱.

Op het display knippert g om het gewicht in te geven; het programma (bijv. Ad 4) en de symbolen voor de werkwijzen branden (≋ voor microgolven en ▭ voor de grill).

- Stel het gewicht in met de draairegelaar.
- Druk op de toets Start.

De tijd die overeenkomt met het gewicht, telt af en de symbolen van de momenteel lopende werkwijzen (≋ en/of ▭) worden weergegeven.

Als de helft van de bereidingstijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Onderbreek het programma om het voedsel indien mogelijk te keren of om te roeren, en zet het programma dan verder.

Indien gewenst kunnen de geprogrammeerde tijden tijdens de werking met enkele minuten worden verlengd (herhaaldelijk op de starttoets drukken tot de gewenste tijd op het display verschijnt). Bij alle programma's kan de tijd slechts met enkele minuten worden verlengd.

Als het kookproces ten einde is, weerklinkt een geluidssignaal.
De verlichting van de ovenruimte gaat uit.

Downloaded fr vandenborre.be

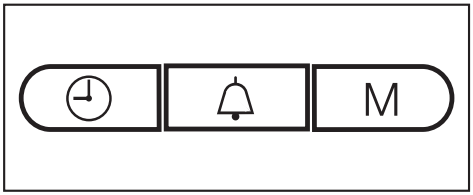
Eigen programma opslaan

U kunt een eigen programma opslaan. U kunt deze geheugenplaats gebruiken voor een gerecht dat u vaak klaarmaakt. Het programma kan uit 1 tot 3 fasen bestaan (bijv.: één minuut 600 Watt, daarna 2 minuten grill en daarna nog eens 3 minuten 150 Watt met grill).

Programmering

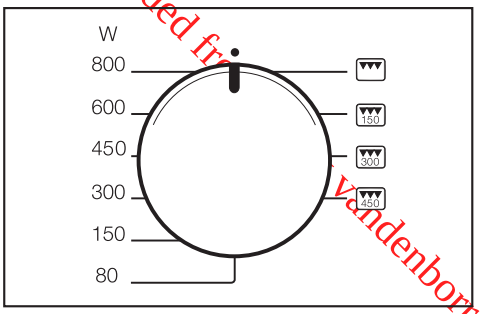
(bijv.: programma met drie fasen)

- Kies eerst de werkwijze voor de eerste fase.
- Kies daarna de duur.



- Druk op de toets M.
  Op het display brandt het cijfer 1, het cijfer 2 knippert.
- Kies daarna de tweede werkwijze en de duur.
- Druk opnieuw op de toets M.
  Nu brandt het cijfer 2 en het cijfer 3 knippert.
- Kies nu de derde werkwijze en de duur. Druk op de toets M.

Na deze derde stap kunt u met de toets M door uw invoer bladeren en de gegevens controleren.



- Om de programmering te beëindigen, draait u de vermogenkiezer naar de 12-uur-stand.
- Start dan het programma om de invoer op te slaan, maar enkel wanneer er voedsel in het toestel zit, mag u het programma volledig laten lopen.

Als er geen voedsel in het toestel zit, het programma onmiddellijk na de start beëindigen (tweemaal op de toets Stop/C drukken), zodat het toestel niet beschadigd raakt omdat er geen voedsel in de ovenruimte zit.

Programma's met één of twee fasen kunt u zoals hierboven beschreven opslaan: Door de vermogenkiezer in de 12-uur-stand te zetten en het programma daarna te starten, wordt de programmering beëindigd, terwijl u met een druk op de toets M de volgende stap oproept.

Gegevens corrigeren

- Overschrijf het opgeslagen programma door een nieuwe programmering.

Eigen programma opslaan

Downloaded from www.vandenborre.be

Eigen programma oproepen

- Draai de vermogenkiezer naar de 12-uur-stand.
- Druk op de toets M.
- Druk op de toets Start.

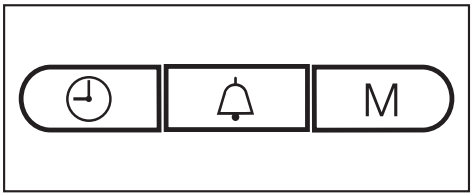
In geval van een stroomonderbreking wordt het programma niet bewaard; u dient het programma opnieuw in te geven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voor sommige instellingen van uw toestel kunt u een alternatief kiezen.

De verschillende instellingen van het toestel die u kunt wijzigen, zijn aangegeven in de tabel.
De fabrieksinstellingen zijn in de tabel aangegeven met een asterisk *.

Om een toestelinstelling te wijzigen, gaat u als volgt te werk:



- Druk tegelijk op de toetsen ◷ en M en hou ze ingedrukt tot *P 1* en ⚙ op het display branden. Laat de toetsen dan los, want als u te lang wacht, verschijnt de kloktijd weer op het display.
- Kies met de tijdkiezer de toestelinstelling die u wenst te wijzigen (*P 1* tot *P 5* en *P 0*). Draai aan de kiezer tot de gewenste instelling op het display verschijnt.
- Druk dan op de toets M om de instelling op te roepen.
  Op het display verschijnt *5* om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.
- Draai de tijdkiezer als u de instelling wenst te wijzigen (zie tabel), en bevestig uw invoer door op de toets M te drukken (bij *P 5* en *P 0* de toets M ongeveer 4 seconden ingedrukt houden).

De wijziging van de toestelinstelling wordt opgeslagen. Op het display verschijnt opnieuw *P* en het cijfer van de toestelinstelling.

U kunt nu nog andere instellingen van het toestel op dezelfde manier wijzigen.

- Door op de toets Stop/C te drukken, beëindigt u uw wijzigingen.

De gewijzigde toestelinstellingen blijven ook na een stroomonderbreking behouden.

Toestelinstellingen wijzigen

Downloaded from www.vandenborre.be

Toestelinstelling		Instelmogelijkheden (* fabrieksinstelling)	
P 1	Nachtuitschakeling	S 0 *	De nachtuitschakeling is uitgeschakeld.
		S 1	De nachtuitschakeling is ingeschakeld. Van 23 tot 4 uur is de weergave van de kloktijd uitgeschakeld.
P 2	Warmhoudautomaat	S 1 *	De warmhoudautomaat is ingeschakeld.
		S 0	De warmhoudautomaat is uitgeschakeld.
P 3	"door"-indicator	S 1 *	De "door"-indicator verschijnt als de deur gedurende ongeveer 20 minuten niet werd geopend. De start is geblokkeerd.
		S 0	De "door"-indicator verschijnt niet.
P 4	Herinneringssignaal	S 1 *	Het herinneringssignaal weerklinkt om de 5 minuten gedurende de eerste 20 minuten na het einde van het programma.
		S 0	Het herinneringssignaal is uitgeschakeld.
P 5	Toonzaalschakeling (voor de presentatie van het toestel in de winkel of op beurzen)	S 0 *	De toonzaalschakeling is niet actief. Als een actieve toonzaalschakeling inactief wordt gemaakt, verschijnt gedurende korte tijd _ _ _ _ op het display.
		S 1	De toonzaalschakeling is actief. Als u een toets of een kiezer bedient, verschijnt gedurende korte tijd MES_ op het display. Het toestel kan worden bediend, maar de microgolven en de gril blijven inactief.
P 0	Fabrieksinstellingen	S 1 *	De fabrieksinstellingen worden hersteld of werden niet gewijzigd.
		S 0	De fabrieksinstellingen werden gewijzigd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om levensmiddelen te verwarmen, gebruikt u volgend microgolfvermogen:

Dranken . . . . . 800 Watt
Voedsel . . . . . 600 Watt
Baby- en kindervoeding . . . . . 450 Watt

Baby- en kindervoeding mag niet te heet worden; warm ze dus slechts gedurende $^1/_2$ tot 1 minuut op bij 450 Watt.

Tips voor opwarmen

Het voedsel met een afdekking opwarmen, enkel gebraad met panade open verwarmen.

Afgesloten bokalen altijd openmaken.
Bij bokalen met kindervoedsel het deksel verwijderen.

Zuigflessen zonder afsluitkap en speen opwarmen.

Plaats de bijgeleverde kookstaaf in de recipiënt om een vloeistof op te warmen!

Verwarm geen hardgekookte eieren, ook niet zonder de schaal, met de microgolfoven. De eieren kunnen ontploffen.

Voedsel uit de koelkast heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel bij kamertemperatuur. De vereiste tijd voor het opwarmen is afhankelijk van de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd.

Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd opgewarmd, stelt u beter een iets langere tijd in.

Grotere hoeveelheden voedsel tijdens het verwarmen omroeren of omkeren. De buitenste lagen naar het midden roeren, want de randen worden sneller warm.

Na het opwarmen

Let op als u het kookgerei uit de oven haalt! Het kookgerei kan heet zijn.

Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig geglazuurd aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel.

Laat het voedsel na het opwarmen enkele minuten bij kamertemperatuur staan, zodat de warmte zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt. De temperaturen stabiliseren zich.

Na het opwarmen het voedsel, met name baby- en kindervoeding, altijd omroeren of schudden en de eet- en drinktemperatuur controleren!

Bereiden

Downloaded from www.vandenborre.be

Het te bereiden voedsel in een schotel doen die geschikt is voor de microgolfoven, en afgedekt bereiden.

Het is aangewezen om eerst een vermogen van 800 Watt te kiezen en daarna een vermogen van 450 Watt om verder te koken.

Om voedsel zoals **rijstpap** en **griesmeelpap** te bereiden, eerst 800 Watt en daarna 150 Watt instellen.

Bereidingsadvies

De bereidingstijden voor groenten zijn afhankelijk van hun toestand.
Verse groenten bevatten meer water en worden daardoor sneller gaar.
Voeg een beetje water toe aan bewaarde groenten.

Voedsel uit de koelkast heeft meer tijd nodig om te garen dan voedsel bij kamertemperatuur.

Tijdens de bereiding dient u het voedsel om te roeren of te keren. Daardoor wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.

Zorg ervoor dat licht bederfbaar voedsel, zoals vis, voldoende wordt bereid.
Hou tijdens het bereiden van dergelijk voedsel absoluut de opgegeven bereidingstijden aan.

Bij **levensmiddelen met een vaste schil of schaal**, zoals tomaten, worstjes, aardappelen in de schil en aubergines, verschillende keren inkerven of erin prikken, zodat de stoom kan ontsnappen en de levensmiddelen niet springen.

Kook eieren in de schaal enkel in speciaal kookgerei in de microgolfoven.
De eieren ontploffen, zelfs nadat ze uit de ovenruimte werden gehaald.

Eieren zonder schaal kunt u bereiden door het vlies van de eierdooier voordien verschillende keren te doorprikken.
Anders kan de eierdooier zelfs na het bereiden onder hoge druk uitspatten.

Na de bereiding

Let op als u het kookgerei uit de oven haalt! Het kookgerei kan heet zijn.

Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig geglazuurd aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel.

Laat het voedsel na de bereiding enkele minuten bij kamertemperatuur staan (wachttijd), zodat de warmte zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt. De temperaturen stabiliseren zich.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontdooien

Om levensmiddelen te ontdooien, gebruikt u volgend microgolfvermogen:

– 80 W
om zeer gevoelige levensmiddelen, zoals room, boter, slagroom- en crèmetaarten of kaas te ontdooien.

– 150 W
om andere levensmiddelen te ontdooien.

De ingevroren levensmiddelen uit de verpakking in een voor de microgolfoven geschikte schotel doen en zonder afdekking ontdooien. Na de helft van de ontdooitijd de levensmiddelen omkeren, verkleinen of omroeren.

Om vlees te ontdooien, het ingevroren, uitgepakte vlees op een omgekeerd bord in een glazen of porseleinen recipiënt plaatsen, zodat het sap kan wegdruppen. Tijdens de ontdooitijd omkeren.

Na het ontdooien

Laat de levensmiddelen enkele minuten bij kamertemperatuur staan (wachttijd) zodat de temperatuur zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt.

Ontdooien en verwarmen of bereiden

Diepgevroren levensmiddelen kunt u ontdooien en daarna verwarmen of bereiden.

Kies eerst 800 Watt en daarna 450 Watt.

Doe de levensmiddelen uit de verpakking in een voor de microgolfoven geschikte schotel en toegedekt ontdooien en verwarmen of bereiden. Uitzondering: hamburgers zonder afdekking bereiden.

Voedsel met veel vloeistof, zoals soepen en groenten, in de tussentijd verschillende keren omroeren. Sneetjes vlees na de helft van de tijd voorzichtig van elkaar losmaken en omkeren. Vis eveneens na de helft van de tijd omkeren.

Na het ontdooien en verwarmen of bereiden

Laat de levensmiddelen enkele minuten bij kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt.

Inmaken

Downloaded from www.vandenborre.be

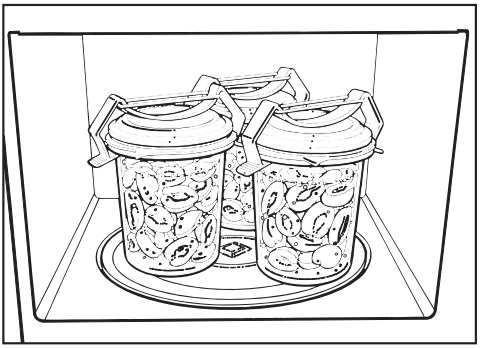
Met de microgolf kunt u kleine hoeveelheden fruit, groenten en vlees in bokalen inmaken. Deze bereidt u zoals gebruikelijk voor.
De bokalen mogen niet meer dan 2 cm onder de rand worden gevuld.

Sluit de bokalen enkel met doorzichtige kleefband of met een voor de microgolfoven geschikte klem af.

Gebruik nooit metalen klemmen of bokalen met schroefsluitingen!

Blikjes zijn niet geschikt om in te maken. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikjes kunnen ontploffen. Gevaar voor verwondingen en beschadiging!

Het is aan te bevelen maximaal drie bokalen van $^1/_2$ liter in te maken.
Plaats de bokalen op de draaiplaat.



Breng de inhoud van de bokaal bij een vermogen van 800 Watt aan het parelen. De daartoe vereiste tijd is afhankelijk van de

– uitgangstemperatuur van de inhoud van de bokaal.

– het aantal bokalen.

Duur tot gelijkmatig parelen, m.a.w. tot in alle bokalen opgeringe afstanden dampbelletjes opstijgen, voor

1 bokaal . . . . . ca. 3 minuten

2 bokalen . . . . . ca. 6 minuten

3 bokalen . . . . . ca. 9 minuten

Voor fruit en augurken volstaat deze tijd om in te maken.

Bij groenten na het begin van het parelen het microgolfvermogen verminderen tot 450 Watt en
- wortelen ca. 15 minuten,
- erwten ca. 25 minuten
bereiden.

Na het inmaken

de bokalen uit de ovenruimte nemen, met een doek afgedekt ca. 24 uur op een tochtvrije plaats laten staan.

De klemmen of de kleefband verwijderen en nagaan of alle bokalen gesloten zijn.

Download

Toepassingsvoorbeelden

www.vandenborre.be

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Micro-golfver-mogen (Watt)	Tijd (min)	Opmerkingen
Boter/margarine smelten	100 g	450	1:00 - 1:15	zonder afdekking smelten
Chocolade smelten	100 g	450	3:00 - 3:30	zonder afdekking smelten, tussendoor omroeren
Gelatine oplossen	1 pakje + 5 eetlepels water	450	0:15 - 0:30	oplossen zonder deksel, tussendoor omroeren
Taartgarnering bereiden	1 pakje + 250 ml vloeistof	450	4 - 5	verwarmen zonder deksel, tussendoor omroeren
Gistdeeg	Gistdeeg uit 100 g bloem	80	3 - 5	afgedekt laten rijzen
Popcorn bereiden	1 eetlepel (20 g) popcornmaïs	800	3 - 4	Maïs in een bokaal van 1 l doen, afgedekt bereiden, daarna met poedersuiker bestrooien
Chocoladeglazuur vergroten	20 g	600	0:15 - 0:20	zonder afdekking op een schotel
Aromatiseren van saladesausen	125 ml	150	1 - 2	zonder afdekking licht op-warmen
Citrusvruchten op de gewenste temperatuur brengen	150 g	150	1 - 2	zonder afdekking op een bord leggen
Ontbijtspek braden	100 g	800	2 - 3	zonder afdekking op keukenpa-pier leggen
Ijs schepzacht maken	500 g	150	2	zonder afdekking in het toestel plaatsen
Schotel verwarmen	4 borden	800	2 - 3	geen kookgerei met metaaldecoratie
Tomaten pellen	3 stuks	450	6 - 7	Tomaten aan de bloesem kruiselings insnijden, afgedekt in een beetje water verwarmen, pel aftrekken. De tomaten kunnen zeer heet worden!
Aardbeienconfituur bereiden	300 g aardbeien, 300 g geleisuiker	800	7 - 9	Vruchten en suiker vermengen, afgedekt in een hoge schotel bereiden
Broodjes ontdooi-en, daarna opbakken	2 stuks	150 + grill Grill	1 - 2 4 - 6	Open op het rooster ontdooien, na de helft van de tijd omkeren

Al deze gegevens zijn enkel als richtwaarden bedoeld.

Controlegerechten

Download
www.vanbaborre.be

Controlegerechten volgens EN 60705	Microgolfvermogen (Watt) + grill / Automatische programma's	Duur (min) / gewicht	Wachttijd* (min)	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g	150	7	3	zonder afdekking ontdooien
Rundsgehakt ontdooien, 500 g	150	12	5 - 10	zonder afdekking ontdooien na de helft van de tijd omkeren
Gebraden gehakt bereiden, 900 g	600	20 $^{1}/_{2}$	5	Recipiënt: Pyrex 03.838.80, lengte 28 cm, zonder afdekking bereiden
Aardappelgratin bereiden, 1105 g	AC 5	1.100 g	5	Recipiënt: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden, 475 g	600	8	5	Recipiënt: Pyrex 03.827.80 zonder afdekking bereiden
Haantje grillen, 1200 g diepgevroren gewicht	AC 2	1.200 g	2	Grillrooster in glazen vetpan, borstzijde eerst omlaag leggen, na de helft van de gaartijd omkeren
Eiercrème bereiden, 800 g	300	28	120	Recipiënt: Pyrex 07.220.85 (21 x 21 cm)

* Rusttijd, gedurende dewelke de temperatuur zich gelijkmatig in het voedsel verdeelt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Maak uw microgolfoven stroomloos voor u hem schoonmaakt. Trek de stekker uit het stopcontact.

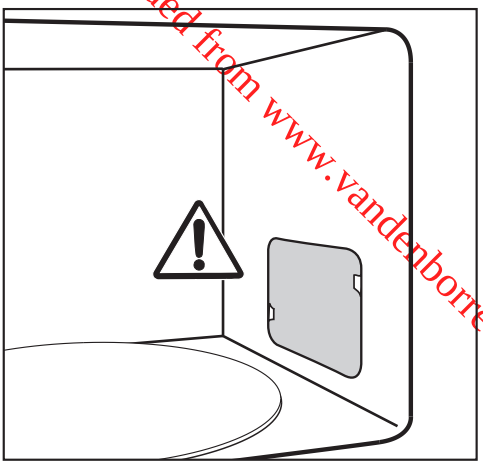
Ovenruimte, binnenzijde van toesteldeur

De ovenruimte is na gebruik heet. U kan zich daaraan verbranden!
Maak de oven pas schoon als hij afgekoeld is. Als u te lang wacht om hem te reinigen, wordt de schoonmaak er nodeloos moeilijker op. In extreme gevallen wordt dat zelfs onmogelijk.

De ovenruimte en de binnenzijde van de deur kan u met een zacht reinigingsmiddel of met een scheutje afwasmiddel in water afwassen. Wrijf deze onderdelen daarna met een doek droog.

Is de ovenruimte vuil, verwarm daarin dan 2 of 3 minuten lang een glas water. De damp slaat tegen de ovenwanden neer en weekt het vuil los.
Nu kan u het vuil, eventueel met wat afwasmiddel, wegwissen.

De roestvrijstalen oppervlakken kan u ook onderhouden met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Neoblank bv., in de Technische Dienst van Miele verkrijgbaar.



Verwijder nooit het deksel van de opening waarlangs de microgolven de ovenruimte binnenkomen.

Zorg ervoor dat er geen water noch voorwerpen in de ventilatiespleten geraken!

Neem de ovenruimte niet te vochtig op; anders raakt er vloeistof door de spleten.

Gebruik geen schuurmiddel daar dit krassen maakt op het materiaal.

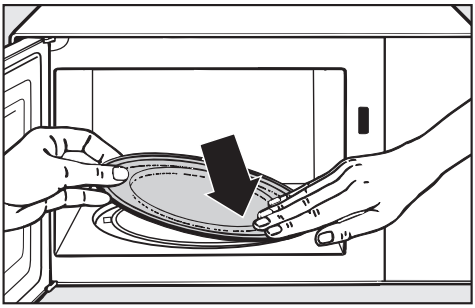
Reuk in de ovenruimte kan u wegwerken met een kopje water waarin u wat citroensap hebt gedaan. Laat dat een paar minuten in het toestel koken.

Downloaded from www.vandenborre.be

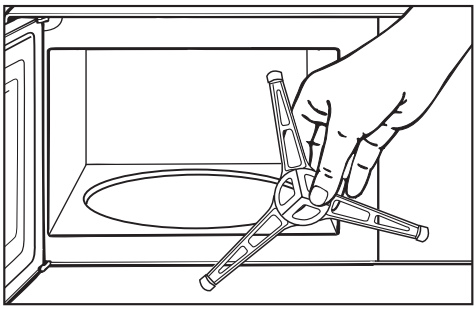
Hou deur en deurdichting altijd proper en kijk ze geregeld na op schade.

Is de deur beschadigd, laat het toestel dan niet meer werken tot een bevoegd technicus het weer in orde heeft gebracht.

Om de binnenruimte schoon te maken kan u:



- Neem de draaibodem uit. Laat die in de vaatwasser mee afwassen of maak die schoon met een scheutje afwasmiddel in water.



- Hou de ring die zich onder de draaibodem bevindt, alsook de bodem van de oven steeds proper. Anders draait het plateau schoksgewijs.
- Maak ook de contactvlakken tussen draaibodem en meenemer schoon.

Draai het kruisvormig draaimechanisme niet met de hand. Anders kan de aandrijfmotor schade oplopen.

Voorzijde van het toestel, bedieningselementen

- Maak alle oppervlakken schoon met een vaatdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zacht doek droog.

Hou bovendien de volgende opmerkingen omtrent de bedieningselementen en de glazen of roestvrijstalen oppervlakken in acht om daarop geen krassen of andere veranderingen teweeg te brengen.

Glazen oppervlakken

Deze vlakken en de bedieningselementen zijn gevoelig voor krassen.

Vermijd

– schurend reinigingsmiddel als bv. schuurpoeder of schuurcrème,

– schuursponsjes of sponzen met restjes schuurmiddel erin,

– ovenspray.

Downloaded from www.vandenborre.be

aluminium oppervlakken

Aluminium is een levend materiaal. De kijkhoek, de lichtinval en de omgeving bepalen de reflecterende werking en dus het uitzicht van het toestel.

De aluminium oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan indien het vuil er langere tijd op inwerkt.
Verwijder vervuiling dus onmiddellijk.

De aluminium oppervlakken zijn gevoelig voor krassen en sneden.

Vermijd

- reinigingsmiddel dat soda, zuur of chloor bevat,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk,
- schurende sponzen, zoals keukensponzen of gebruikte sponzen waarin nog resten van schuurmiddelen zitten,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- vaatwas-reinigingsmiddelen,
- ovenspray.

Roestvrijstalen oppervlakken

Deze vlakken en de bedieningselementen zijn gevoelig voor krassen en kerven.
Om de roestvrijstalen oppervlakken schoon te maken, gebruikt u het best een niet schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Vermijd

- soda, zuur of chloride bevattend reinigingsmiddel,
- schurend reinigingsmiddel als bv. schuurpoeder of schuurcrème,
- schuursponsjes of sponzen met restjes schuurmiddel erin.

Om te vermijden dat deze oppervlakken weer gauw vuil worden, gebruikt u het best onderhoudsmiddel voor roestvrij staal; bv. Neoblank dat in de Technische Dienst verkrijgbaar is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookstaafje

Dit staafje kan u in de vaatwasser laten afwassen.

Deksel

Het deksel dient u na elk gebruik af te wassen. U kan het ook in de afwasautomaat laten afwassen. Het kan echter verkleuren als het in de vaatwasser in contact komt met natuurlijke kleurstoffen. Bv. met worteltjes, tomaten en ketchup.
Door deze verkleuring komt de stevigheid van het deksel niet in het gedrang.

Grillrooster

Na elk gebruik afwassen en afdrogen. Verwijder het niet afwasbaar vuil met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Glazen afdruipschaal

De glazen afdruipschaal kan u in de vaatwasser laten afwassen.
Gebruik daar geen schuurmiddel voor.

Gourmetplaat

Maak de gourmetplaat met heet water, een vaatdoek en vetoplossend afwasmiddel schoon.

> Gebruik zeker geen metalen sponsjes, schuurmiddel noch agressief reinigingsmiddel.
> Laat deze plaat ook niet mee in de vaatwasser afwassen.

Na de bereiding van spijzen die veel reuk afgeven, kan u de gourmetplaat met water en citroensap 2 à 3 minuten bij het maximum-microgolfvermogen laten verwarmen. Spoel de plaat achteraf met vers water af.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Herstellingen aan elektrische toestellen mogen enkel worden uitgevoerd door vakmensen, die door de fabrikant werden opgeleid. Door ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen er niet te onderschatten risico's ontstaan voor de gebruiker.

Volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat gedaan als . . .

. . . een kookproces niet kan worden gestart?

Controleer

- of de toesteldeur gesloten is.
- of de ingebruiknameblokkering ingeschakeld is.(zie "Ingebruiknameblokkering").
- of de stekker van het toestel goed in het stopcontact zit.
- of de zekering op uw elektrische installatie uitgeschakeld is (neem contact op met een elektricien of de Technische Dienst van Miele, zie "Technische Dienst").

. . . er na een kookproces een werkingsgeluid te horen is?

Dit is geen storing!
Na een kookproces blijft de koelventilator nog een tijdje ingeschakeld, zodat er geen resterende vochtigheid in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of op de ombouwkast kan neerslaan.
De koelventilator schakelt automatisch uit.

. . . het display donker is?

Controleer

- of de kloktijd uitgeschakeld is (de toets ◴ enkele seconden ingedrukt houden).
- of de nachtuitschakeling ingeschakeld is.

. . . de draaiplaat met veel schokken draait?

- Ga na of er zich vuil tussen de draaiplaat en de bodem van de ovenruimte bevindt.
- Ga na of de contactvlakken tussen de draaiplaat en de draaiplaathouder schoon zijn.

  Verwijder het vuil.

. . . na het verstrijken van de ingestelde tijd het voedsel onvoldoende ontdooid, opgewarmd of bereid is?

- Ga na of voor de ingevoerde tijd ook het juiste vermogen werd gekozen.

  Hoe lager het vermogen, hoe langer de tijd.
- Ga na of het kookproces werd onderbroken en niet opnieuw werd gestart?

Downloaded from www.vanlenborre.be

. . . tijdens de werking met microgolven abnormale geluiden te horen zijn?

Controleer

- of het voedsel met aluminiumfolie afgedekt is.

  De afdekking verwijderen.

- of er vonken worden geproduceerd door het gebruik van metalen kookgerei, zie "Tips voor kookgerei".

. . . de kloktijd op het display niet juist is?

In geval van een stroomonderbreking telt de tijd daarna af vanaf 12:00, zoals bij de eerste ingebruikname.
De kloktijd moet opnieuw worden ingesteld.

- Corrigeer de kloktijd.

. . . het voedsel te snel koud wordt?

Wegens de eigenschappen van microgolven ontstaat de warmte eerst aan de rand van de levensmiddelen, waarna de warmte zich voortplant naar het midden toe.

Als het voedsel dus met een hoog microgolfvermogen wordt verwarmd, kan het aan de buitenzijde reeds heet zijn, maar nog niet aan de binnenzijde. Tijdens de daarop volgende temperatuurstabilisatie wordt het voedsel aan de binnenzijde warmer en aan de buitenzijde kouder. Als u voedsel met verschillende samenstelling, zoals bij een menu, dient op te warmen, is het dan ook aangewezen het voedsel met lager vermogen en gedurende langere tijd op te warmen.

. . . de microgolfoven tijdens een bereidings-, opwarmings- of ontdooiproces uitschakelt?

De luchtcirculatie kan onvoldoende zijn.

Controleer

- of de luchttoegang of -uitgang afgesloten is.

Verwijder de voorwerpen. Als het toestel te warm wordt, kan het om veiligheidsredenen worden uitgeschakeld. Na een afkoelfase kunt u het bereidingsproces verder zetten.

Als het toestel herhaaldelijk uitschakelt, dient u de klantendienst te verwittigen.

Als u de fout met de bovenstaande instructies niet kunt verhelpen, mag u in geen geval de behuizing van het toestel openmaken!

De microgolfoven mag enkel worden hersteld door vakmensen die door de fabrikant opgeleid zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op

– met uw Miele-handelaar of

– met de Technische Dienst van Miele.

Het adres en de telefoonnummers van onze technische dienst vindt u op de rugzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u op onze technische dienst een beroep doet, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje, dat aan de binnenkant van de voorzijde van het toestel is aangebracht.

Elektrische aansluiting

Controleer voor het aansluiten of het toestel niet beschadigd is. Een defect toestel mag u nooit in gebruik nemen!

De microgolfoven is met een kabel en stekker aansluitklaar uitgerust voor een wisselstroom van 50 Hz, 220-240 V.

De beveiliging moet als volgt worden uitgevoerd: aansluiting op een geaard stopcontact, beveiligd met een automatische zekering van 10-A-L of met een trage zekering van 10 A.

De aansluiting mag enkel worden uitgevoerd op een degelijk geaard stopcontact. De elektrische installatie moet uitgevoerd zijn overeenkomstig VDE 0100.

Het toestel moet zo geplaatst zijn, dat de netstekker bereikbaar is.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker, of als een vaste aansluiting is voorzien, moet de installatie met een stroomonderbreker uitgerust zijn.

Als stroomonderbrekers kunnen toegankelijke schakelaars worden gebruikt met een contactopening van meer dan 3 mm in uitgeschakelde toestand. Daartoe behoren vermogenschakelaars, zekeringen en contactsluiters (EN 60335).

Om de veiligheid te verhogen, verdient het aanbeveling een verliesstroomschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor het toestel te schakelen.

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het typeplaatje, dat zich langs binnen op de voorzijde van het toestel bevindt. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

Als de aansluitleiding beschadigd is, moet een door de fabrikant opgeleide vakman een speciale aansluitleiding installeren.

Dit product voldoet aan de Europese norm EN 55011. Het product is volgens de norm een toestel van Groep 2, Klasse B. Groep 2 betekent dat het toestel hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen opwekt om levensmiddelen op te warmen of te koken. Klasse B betekent dat het toestel geschikt is voor huishoudelijke toepassingen.

Downloaded from www.vanlierdorre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Bij het inbouwen van de microgolfoven moet de lucht aan de voorzijde van het toestel ongehinderd kunnen ontsnappen.
Bovendien is een voldoende luchttoevoer vereist. De diameter van de aanvoerpijp volstaat om die luchttoevoer te garanderen
(zie montageafbeeldingen: 16 mm x kastbreedte).
De ventilatiespleten dus nooit afdekken!

Om veiligheidsredenen mag u het toestel niet inbouwen in een wandkast die boven een kookvlak hangt.

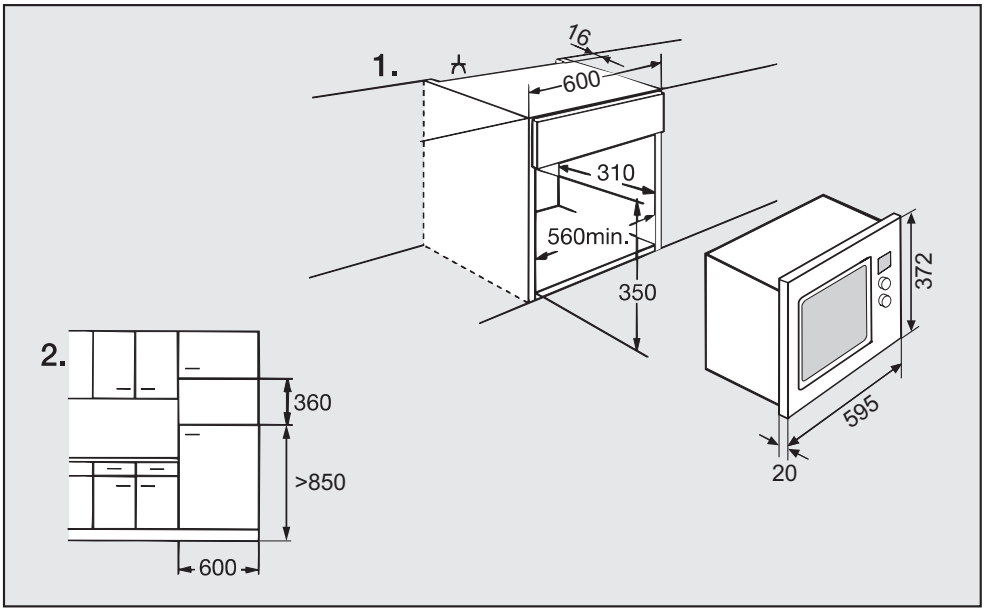
Een minimum inbouwhoogte van 85 cm is noodzakelijk.

Neem het toestel tijdens het transport bij de ommanteling vast en niet bij de rand. De rand is niet stevig genoeg om het gewicht van het toestel te dragen.

Voor de inbouw van het toestel in een kolom- of wandkast is een nishoogte van 350 mm vereist, voor de inbouw in een kolomkast een nishoogte van 360 mm.

Inbouwafmetingen

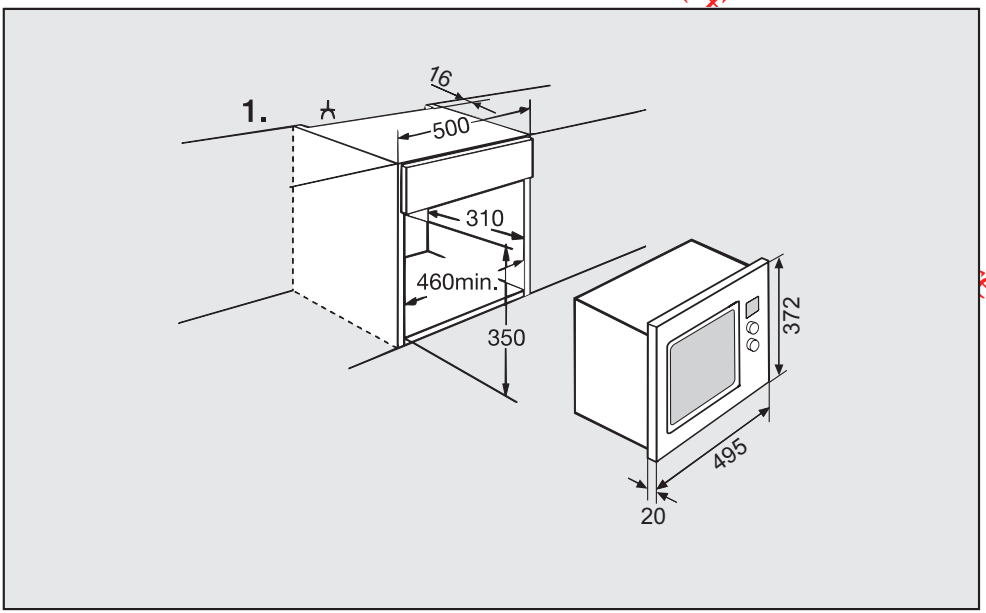
M 8161



Downloaded f

Inbouw

M 8151



e.be

Montagemateriaal

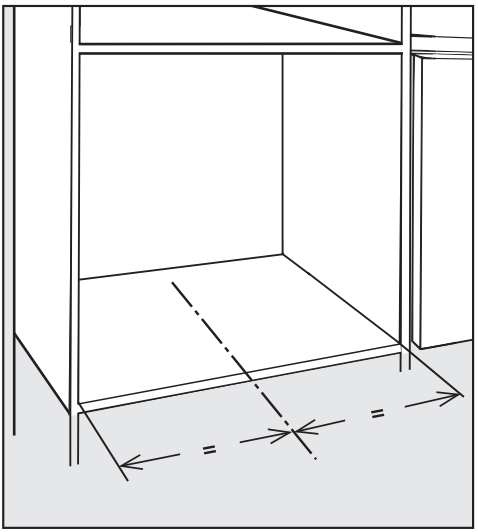
Volgend materiaal vindt u in het toebehoren:

4 x 16mm	A	3x
	B	1x
	C	3x
4 x 20mm	D	2x

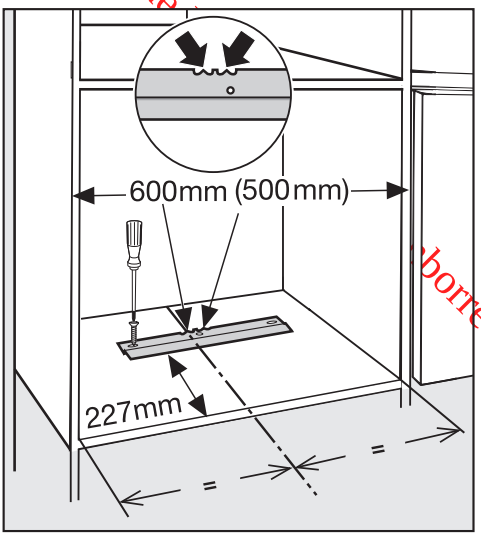
Downloade

Montageaanwijzing

De microgolfoven mag enkel in ingebouwde toestand worden gebruikt.



■ Duid in de kast de middellijn aan.



■ Plaats de lijst op de middellijn door een van beide gefreesde markeringen te gebruiken, naargelang de kastbreedte.

■ Plaats een schroef Ⓐ in het midden van het eerste lange gat.

■ Controleer de positie van het toestel ten opzichte van de voorkant en de middellijn. Plaats in het midden van het tweede lange gat een schroef Ⓐ.

■ Draai de twee schroeven vast.

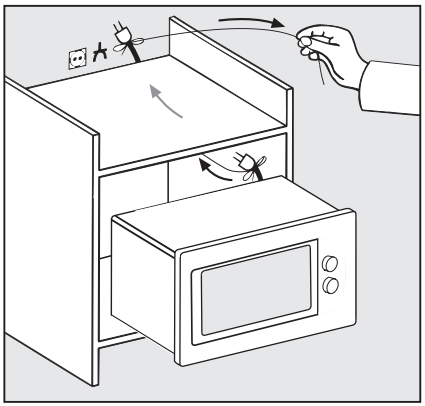
1. Nishoogte 350 mm

■ Schuif het toestel in de nis en druk met de hand rechts en links op de achterzijde van de ovenruimte tot het toestel vast klikt.

■ Controleer de positie.

Downloaded from www.vanuetbore.be

- Trek het toestel uit de nis en pas indien nodig de positie met behulp van de lange gaten aan.
- Schroef dan de derde schroef Ⓐ in het midden van de lijst om te verhinderen dat het toestel verschuift.



- Schuif de microgolfoven in de inbouwkast. Leid daarbij de kabel met de stekker door de ombouwkast.
- Sluit de microgolfoven elektrisch aan.
- Klik het toestel opnieuw vast in de nis zoals hierboven beschreven.

2. Nishoogte 360 mm

- Neem alle toebehoren, de draaiplaat en de loopring uit de ovenruimte van de microgolfoven.
- Leg het toestel op de zijkant.
- Schroef het voetje links vooraan los en schroef daar met dezelfde schroef het voetje Ⓑ aan.
- Schroef de achterste voetjes van het toestel een voor een los en plaats telkens het afstandsstuk Ⓒ tussen het voetje en de bodemplaat. Gebruik de twee grotere schroeven Ⓓ om deze 10 mm hogere voetjes te bevestigen.
- Neem het derde afstandsstuk Ⓒ en schroef het met een van beide korte schroeven van de achterste voetjes in het gat aan de onderzijde van het toestel ter hoogte van de ingang voor aansluiting op het stroomnet.
- Ga voor de inbouw te werk zoals beschreven onder "1. Nishoogte 350 mm".

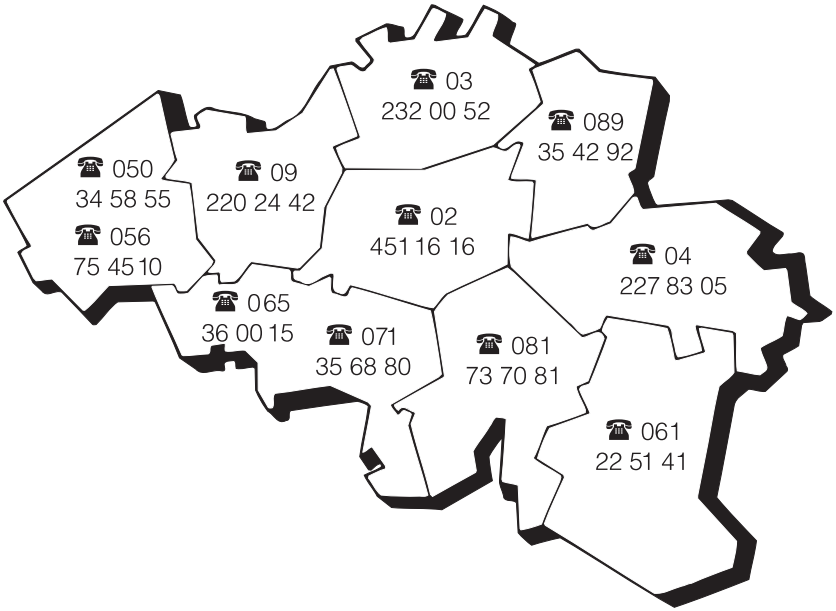
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Miele België N.V.
Industriezone Asse 5, nr. 22.1
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Wijzigingen voorbehouden/1506

M.-Nr. 06 813 250 / 01
be - BE

M 8151, M 8161